This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

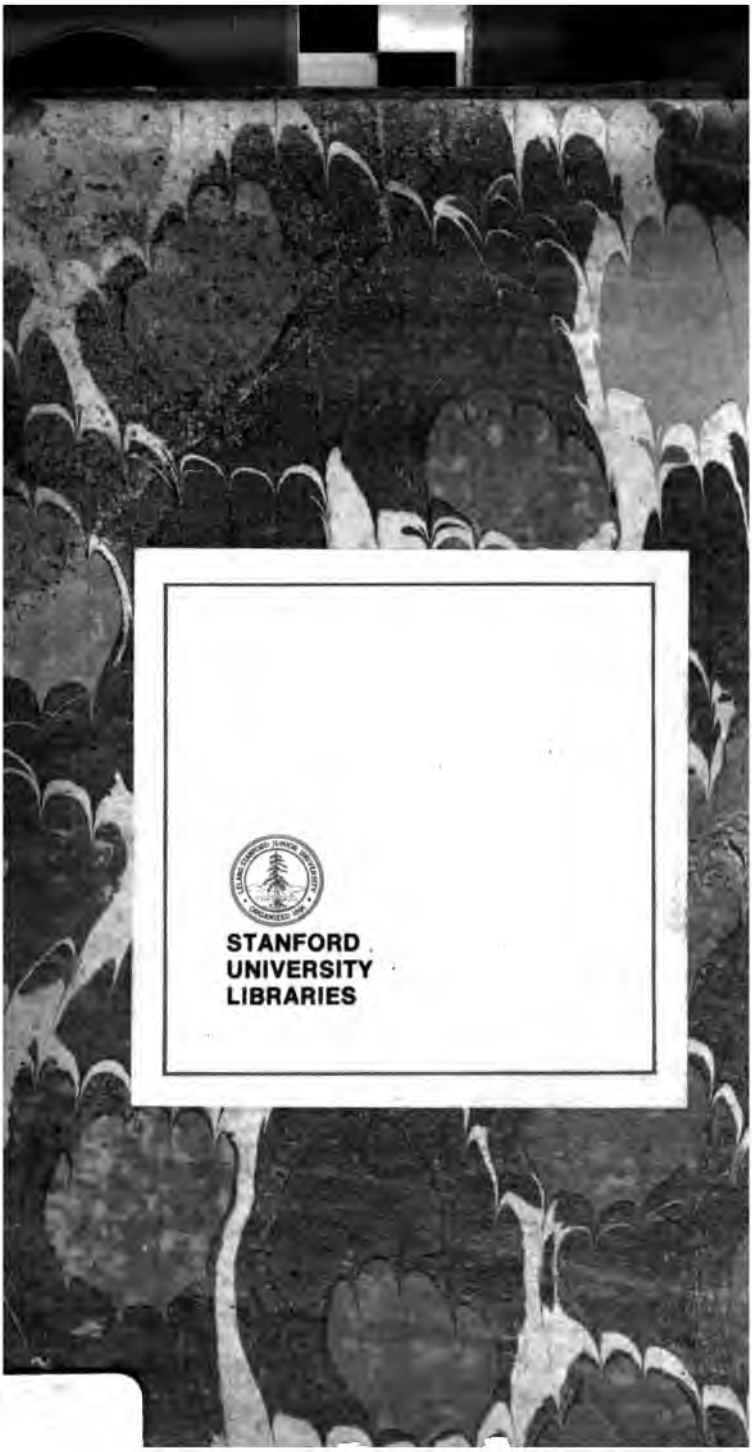
+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

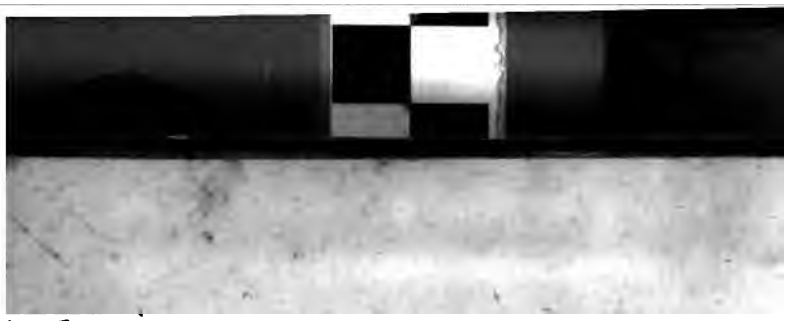
+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

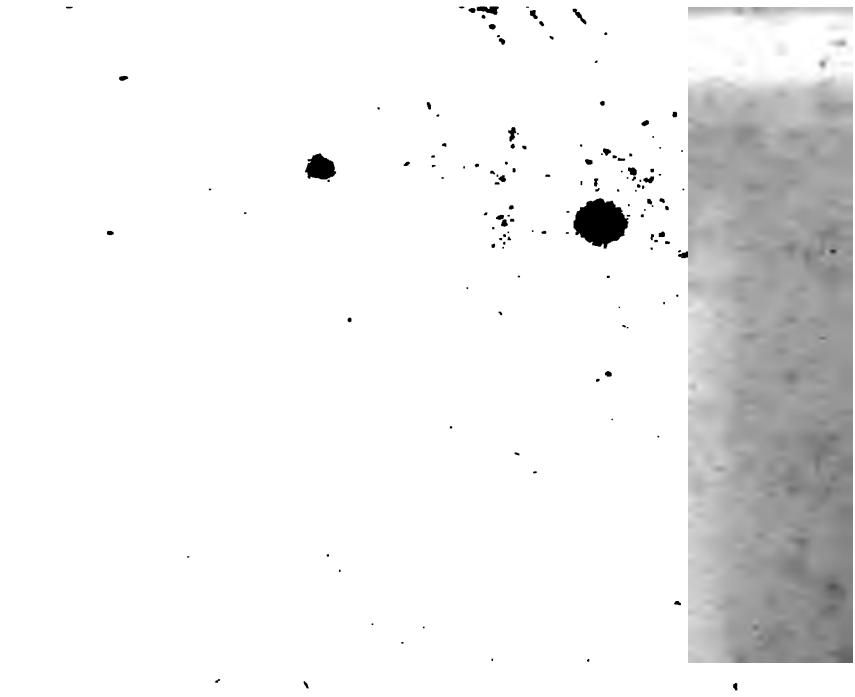
Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.


STANFORD
UNIVERSITY
LIBRARIES



IV,

487.



IOHANN HEINRICH
CASIMIR v. CARMER

Oeconomiſche Encyclopädie,

oder

allgemeines Syſtem

der

Land- Haus- und Staats-Wirthſchaft,

in alphabetiſcher Ordnung;

von

D. Johann Georg Krünitz,

der Ruſſiſch-Kaiſerl. freyen oeconomiſchen Geſellſchaft zu St. Petersburg Mitglied, der Göttinga. deutſchen Geſellſchaft, der Oberlauſitzer Bienen-Geſellſchaft, und der Leipziger oeconomiſchen Societät Ehren-Mitglied, wie auch der oeconomiſchen patriotiſchen Societät in Schleſien ordentliches Mitglied und Correſpondent.

Mit Kupfern.

Achter Theil,

von Ch bis Da.

Mit Königl. Preußiſchen und Churfürſtl. Sächſiſchen Privilegien.

Berlin, 1776.

bei Joachim Pauli, Buchhändler.

D. Berger's Pinxit et fec.

Oeconomische Encyclopädie,

oder

allgemeines System

der

Land- Haus- und Staats-Wirthschaft,

in alphabetischer Ordnung;

von

D. Johann Georg Krünitz,

der Russisch-Kaiserl. freyen oeconomischen Gesellschaft zu St. Petersburg Mitglied, der Göttinn. deutschen Gesellschaft, der Oberlausitzer Bienen-Gesellschaft, und der Leipziger oeconomischen Societät Ehren-Mitglied, wie auch der oeconomischen patriotischen Societät in Schlesien ordentliches Mitglied und Correspondent.

Mit Kupfern.

Achter Theil,

von Ch bis Da.

Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin, 1776.

bei Joachim Pauli, Buchhändler.

AE27
K8
v.8
~~Locked~~
Stack

unter dem allerhöchsten Schutz

der

allerdurchlauchtigsten, großmächtigsten,

großen Frau,

Catharina der Zweyten,

Kaiserinn und Souveraine

aller Russischen Lande,

x. x. x.

um das Aufnehmen

des Ackerbaues und der Hauswirthschaft

sich bemühenden

freyen oeconomischen

Gesellschaft,

widmet

gegenwärtigen Theil

seines

Oeconomischen Werkes,

aus besonderer Hochachtung und Verpflichtung

der

Verfasser.

C. L.

Verzeichniß

derjenigen Bücher,

welche auf Kosten

des

Joachim Pauli,

Buchhändler zu Berlin und Stettin,

gedruckt,

und um beygesetzte Preise bey ihm in Menge zu haben sind.

1) Büffons allgemeine Naturgeschichte, 6 Theil, gr. 8. 1774, auf Druckpappier 20 Gr. Auf Schreibpappier 1 Rthlr. 4 Gr. Mit illuminirten Kupfern 1 Rthlr. 18 Gr.

2) Desselben Buchs 7. und letzter Theil, mit vollständigen Registern, gr. 8. Berlin 1775, auf Druckpappier 20 Gr. Auf Schreibpappier 1 Rthlr. 4 Gr. und illuminirt 1 Rthlr. 6 Gr.

3) Gellerts Sammlung vermischter Schriften, kl. 8. 6 Gr.

Kupfer-

Kupferstiche.

1) Des Herrn geh. Finanzrath v. Brenckenhof; gestochen von Chodowiecki. 4 Gr.

2) — — — geh. Rath Formey; gestochen von Berger. 4 Gr.

3) — — — Hofrath Gleditsch; gestochen von Schleuen. 4 Gr.

4) — — — Baron v. Haller; gestochen von Schleuen. 4 Gr.

5) — — — Archiater v. Linné; gestochen von Endner. 4 Gr.

6) — — — Präsident Philippi; gestochen von Chodowiecki. 4 Gr.

7) — — — D. H. G. Schreber; gestochen von Geyser. 4 Gr.

8) — — — Oberconsistorialrath Silberschlag; gestochen von Berger. 4 Gr.

9) — — — Hofmarschall v. Thiele; gestochen von Chodowiecki.. 4 Gr.

10) — — — Cammerrath Wöllner; gestochen von Schleuen. 4 Gr.

C. Ç.

Cha, Chaa, ein ſehr leichter ſeidener Zeug, worein ſich die Chineſer, bei welchen er fabricirt wird, gemeiniglich im Sommer kleiden. Er kömmt ziemlich unſern Taffenten bei, nur daß er nicht ſo derb gewirkt, noch auch ſo glänzend, dabei aber auch viel weicher anzufühlen iſt.

Chableau, ſiehe unter **Kabel.**

Chablis, (*Bois*) ſiehe **Windbruch.**

Chablots, ſiehe **Küſt-Seile.**

Chabnam, iſt eine Gattung Neſſeltuch, oder ein ſehr klarer und feiner Kattun, wovon das Stück 16 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ oder $\frac{7}{8}$ in der Breite hält Man bringt ſie aus Oſtindien, und abſonderlich aus Bengalen. Es führt dieſer Zeug auch den Namen Roſée. Siehe **Neſſeltuch.**

Chabraque, (ſprich Schabrack) Fr. Houſſe de cheval, eine Decke, den Rücken eines Reitpferdes hinter dem Sattel zu bedecken. In Verlaßenſchaften gehört ſie zum Heergeräthe.

Chacany, ſiehe **Areca.**

Chacart, heißt eine Art gewürfelter Kattune, die in Oſt-Indien, vornehmlich zu Surate, verfertigt werden. Das Stück hält $11\frac{1}{2}$ Elle, und iſt nur $\frac{3}{4}$ breit.

Chaconne, Fr. Chaconne, ein Seidenband, das hinten um den Hals geſchlungen wird, und vorn am Hemdkragen herunterhängt.

Chærefolium, Chærophyllum; ſiehe Kerbel.

Chagrin, Chagrain (ſprich Schagräng), Fr. Chagrain, Chagrin, eine auf beſondere Art zubereitete, mit ſtarken Narben erhabene, und ſehr harte Haut, oder vielmehr ein dergleichen Leder. Man iſt nicht vollkommen einig, von was für einer Gattung von Thieren die Haut zu Verfertigung des Chagrins genommen werde. Nach Einiger Meinung wird derſelbe von Kamel-Häuten verfertiget, und es ſoll der Höcker oder Buckel, welchen das Kamel auf dem Rücken hat, das beſte Leder dieſer Art geben, das übrige von der Haut aber dem erſten durch die Kunſt gleichgemacht werden. Einige behaupten, daß der Chagrin ohne Unterſcheid aus Pferde- Eſels- oder Mauleſelshäuten gemacht werde; Andere hingegen verſichern, daß nur die Häute gewiſſer Thiere dazu geſchickt ſeyn, welche ſelbſt Chagrin heißen, und von der Größe der Mauleſel, auch eben ſo, wie dieſe, ſchwere Laſten zu tragen geſchickt ſind, dergleichen die Polen und Türken viele halten, und ſich ihrer zum Laſt-Tragen bedienen. Nach den glaubwürdigſten Nachrichten aber wird der Chagrin bloß von dem Hintertheile der Mauleſel und Pferde gemacht. Die Bereitung deſſelben, iſt kürzlich folgende. Nachdem man von denen Häuten, woraus man den Chagrin machen will, das Haar abgenommen hat, werden ſolche auf eben die Art, wie andere Häute, zugerichtet; hiernächſt, ſolange ſie noch weich ſind, mit darauf geſtreueten Senfkörnern (Andere nennen einen Samen, Iſperek genannt), von der feinſten und kleinſten Art, eine Zeitlang unter der Preſſe gehalten; darauf an der Luft aufgezogen, und etliche Tage hängen gelaßen, und ſodann wie ander Leder mit Lohe gegerbet. Wenn bei dieſer Zubereitung die Senfkörner ſich recht und wohl in das Leder eindrücken,

ſe werden die Häute ſchön; dahingegen ſie, wenn ſolches nicht geſchieht, glatte Stellen behalten, welche man Spiegel, Fr. Miroirs, nennet, und ein großer Fehler dieſes Leders ſind.

Der Ritter Tournefort, verſichert, daß Sagri an Perſien nicht nur den Rücken oder das Kreuz eines Pferdes oder Maul-Eſels bedeute, ſondern auch die mit gewiſſen Körnern überſtreute Haut davon, woraus die Europäer das Wort Chagrin gemacht. Soviel iſt wohl gewiß, daß die Sache ſelbſt eine morgenländiſche Erfindung iſt.

Es giebt zweierlei Gattungen des Chagrins; die eine iſt grau, die andere aber weiß und häufiger. Man bekömmt den Chagrin von verſchiedenen Orten, unter andern von Tauris oder Tabris in Perſien, Conſtantinopel, Algier, Tripoli, und aus Polen, wie auch aus Schafhäuten. Derjenige, der aus Conſtantinopel kömmt, pflegt der beſte zu ſeyn, und iſt daher vor andern beliebt; ſonderlich iſt der graue Chagrin, welcher aus gedachter Stadt kömmt, der beſte, und auch der theuerſte: dahingegen der weiß oder fleckicht ausſiehende nicht ſo gut iſt.

Bei dem Einkaufe des Chagrins, muß man den wirklich conſtantinopolitaniſchen, und in beſſerer Vermengelung, den von Tauris, Algier und Tripoli, erwählen; inmaßen der polniſche zu trocken iſt und ſich nicht gut färben läßt. Die Häute müſſen groß ſchön, übergleich ſeyn, und ein kleines rundes Korn haben, welches wohl formirt und nicht ungleich iſt; darauf auch wenig Spiegel, oder ungranulirte glänzende Plätze befindlich ſind. Solange dieſe Häute recht trocken ſind, ſo ſind ſie ungemein hart; ſie werden aber ſehr geſchmeidig und weich, wenn ſie einige Zeit im Waſſer liegen, welches deren Gebrauch den verſchiedenen Arbeitern, die ſich ihrer bedienen, erleichtert, dergleichen ſind die Schwertfeger und Scheidenmacher, die Buchbinder und Futteralmacher, welche damit Degen- und Meſſerſcheiden, Bücher, Schreibetafeln, Schreibekäſtchen, Taſchenuhrgehäuſe,

Kupferstiche.

1) Des Herrn geh. Finanzrath v. Brenckenhof; gestochen von Chodowiecki. 4 Gr.

2) — — — geh. Rath Formey; gestochen von Berger. 4 Gr.

3) — — — Hofrath Gleditsch; gestochen von Schleuen. 4 Gr.

4) — — — Baron v. Haller; gestochen von Schleuen. 4 Gr.

5) — — — Archiater v. Linné; gestochen von Endner. 4 Gr.

6) — — — Präsident Philippi; gestochen von Chodowiecki. 4 Gr.

7) — — — D. D. G. Schreber; gestochen von Geyser. 4 Gr.

8) — — — Oberconsistorialrath Silberschlag; gestochen von Berger. 4 Gr.

9) — — — Hofmarschall v. Thiele; gestochen von Chodowiecki.. 4 Gr.

10) — — — Cammerrath Möllner; gestochen von Schleuen. 4 Gr.

C. Ç.

Cha, Chaa, ein ſehr leichter ſeidener Zeug, worein ſich die Chineſer, bei welchen er fabricirt wird, gemeiniglich im Sommer kleiden. Er kömmt ziemlich unſern Taffenten bei, nur daß er nicht ſo derb gewirkt, noch auch ſo glänzend, dabei aber auch viel weicher anzufühlen iſt.

Chableau, ſiehe unter **Kabel.**

Chablis, (*Bois*) ſiehe **Windbruch.**

Chablots, ſiehe **Küſt-Seile.**

Chabnam, iſt eine Gattung Neſſeltuch, oder ein ſehr klarer und feiner Kattun, wovon das Stück 16 Ellen in der Länge, und ⅝ oder ¾ in der Breite hält Man bringt ſie aus Oſtindien, und abſonderlich aus Bengalen. Es führt dieſer Zeug auch den Namen Roſée. Siehe **Neſſeltuch.**

Chabraque, (ſprich Schabrack) Fr. Houſſe de cheval, eine Decke, den Rücken eines Reitpferdes hinter dem Sattel zu bedecken. In Verlaßenſchaften gehört ſie zum Heergeräthe.

Chacany, ſiehe **Areca.**

Chacart, heißt eine Art gewürfelter Kattune, die in Oſt-Indien, vornehmlich zu Surate, verfertigt werden. Das Stück hält 11½ Elle, und iſt nur ¾ breit.

Chaconne, Fr. Chaconne, ein Seidenband, das hinten um den Hals geſchlungen wird, und vorn am Hemdkragen herunterhängt.

Chærefolium, Chærophyllum; ſiehe **Kerbel**.

Chagrin, Chagrain (ſprich Schagräng), Fr. Chagrain, Chagrin, eine auf beſondere Art zubereitete, mit ſtarken Narben erhabene, und ſehr harte Haut, oder vielmehr ein dergleichen Leder. Man iſt nicht vollkommen einig, von was für einer Gattung von Thieren die Haut zu Verfertigung des Chagrins genommen werde. Nach Einiger Meinung wird derſelbe von Kamel-Häuten verfertiget, und es ſoll der Höcker oder Buckel, welchen das Kamel auf dem Rücken hat, das beſte Leder dieſer Art geben, das übrige von der Haut aber dem erſten durch die Kunſt gleichgemacht werden. Einige behaupten, daß der Chagrin ohne Unterſcheid aus Pferde- Eſels- oder Mauleſelshäuten gemacht werde; Andere hingegen verſichern, daß nur die Häute gewiſſer Thiere dazu geſchickt ſeyn, welche ſelbſt Chagrin heißen, und von der Größe der Mauleſel, auch eben ſo, wie dieſe, ſchwere Laſten zu tragen geſchickt ſind, dergleichen die Polen und Türken viele halten, und ſich ihrer zum Laſt-Tragen bedienen. Nach den glaubwürdigſten Nachrichten aber wird der Chagrin bloß von dem Hintertheile der Mauleſel und Pferde gemacht. Die Bereitung deſſelben, iſt kürzlich folgende. Nachdem man von denen Häuten, woraus man den Chagrin machen will, das Haar abgenommen hat, werden ſolche auf eben die Art, wie andere Häute, zugerichtet; hiernächſt, ſolange ſie noch weich ſind, mit darauf geſtreueten Senfkörnern (Andere nennen einen Samen, Iſperek genannt), von der feinſten und kleinſten Art, eine Zeitlang unter der Preſſe gehalten; darauf an der Luft aufgezogen, und etliche Tage hängen gelaßen, und ſodann wie ander Leder mit Lohe gegerbet. Wenn bei dieſer Zubereitung die Senfkörner ſich recht und wohl in das Leder eindrücken,

ſe werden die Häute ſchön; dahingegen ſie, wenn ſolches nicht geſchieht, glatte Stellen behalten, welche man Spiegel, Fr. Miroirs, nennet, und ein großer Fehler dieſes Leders ſind.

Der Ritter Arvieux, verſichert, daß Sagri im Perſiſchen nicht nur den Rücken oder das Kreuz eines Pferdes oder Maul-Eels bedeute, ſondern auch die mit gewiſſen Körnern zubereitete Haut davon, woraus die Europäer das Wort Chagrin gemacht. Soviel iſt wohl gewiß, daß die Sache ſelbſt eine morgenländiſche Erfindung iſt.

Es giebt zweierlei Gattungen des Chagrins; die eine iſt grau, die andere aber weiß und häßlich. Man bekömmt den Chagrin von verſchiedenen Orten, unter andern von Tauris oder Tabris in Perſien, Conſtantinopel, Algier, Tripoli, und aus Polen, wie auch aus Schafhauſen. Derjenige, der aus Conſtantinopel kömmt, pflegt der beſte zu ſeyn, und iſt daher vor andern beliebt; ſonderlich iſt der graue Chagrin, welcher aus gedachter Stadt kömmt, der beſte, und auch der theuerſte; dahingegen der weiß oder fleckicht ausſehende nicht ſo gut iſt.

Bei dem Einkaufe des Chagrins, muß man den wirklich conſtantinopolitaniſchen, und, in deſſen Ermangelung, den von Tauris, Algier und Tripoli, erwählen; immaßen der polniſche zu trocken iſt und ſich nicht gut färben läßt. Die Häute müſſen groß, ſchön, überall gleich ſeyn, und ein kleines rundes Korn haben, welches wohl formirt und nicht ungleich iſt; darauf auch wenig Spiegel, oder ungranulirte glänzende Plätze befindlich ſind. Solange dieſe Häute recht trocken ſind, ſo ſind ſie ungemein hart; ſie werden aber ſehr geſchmeidig und weich, wenn ſie einige Zeit im Waſſer liegen, welches deren Gebrauch den verſchiedenen Arbeitern, die ſich ihrer bedienen, erleichtert, dergleichen ſind die Schwerdfeger und Scheidenmacher, die Buchbinder und Futteralmacher, welche damit Degen- und Meſſerſcheiden, Bücher, Schreibetafeln, Schreibekäſtchen, Taſchenuhrgehäuſe,

Futterale, Beſtecke, (Etuis) ꝛc. überziehen. Er nimmt alle beliebige Farben an, ſonderlich: ſchwarz, gelb grün und roth. Der rothe iſt, wegen des Zinnobers und Carmins, womit er gefärbt wird, der theuerſte.

Man macht den Chagrin auch aus Corduan nach, der auf Art des Chagrins zubereitet wird; allein, dieſer nachgemachte Chagrin taugt nicht, weil er ſich ſchälet und abſpringt.

Man nennet auch **Chagrin**, oder **Fiſchhaut**, die mit weit härtern und ſchärfer erhabenen Körnern zubereitete Haut von Fiſchottern, Seehunden und gewiſſen Meerkatzen, wovon die Art. Fiſchotter und Hayfiſch nachzuſehen ſind.

Auch heißt Chagrin, Chagrintaffent, (getüpfelter oder gekieperter Taffent) ein ſehr leichter Seidenzeug, deſſen obere rechte Seite voll kleiner erhabener Hügelchen oder Tüpfelchen, und daher, nach Art des Chagrinleders, rauh anzufühlen iſt. Es werden ſolche Zeuge von allerhand Farben, beſonders ſchwarze, gemachet, welche faſt alle nur zum Unterfutter unter die Sommerkleider dienlich ſind. Man hat ſie auch von zweyfarbiger oder ſchielender Couleur.

Bei den Bortenwirkern, heißt Chagrin, an broſchirten Gaſche- (Gaze-) Treſſen, ein ſchmales bandartiges Gewebe von Geſpinnſt, womit einige Theile der Figur oder Blume gebildet werden.

Chahy, ein Gewicht; ſiehe **Cheray**.

Chaie, ſiehe unter **Belander**.

Chaîne, ſiehe **Kette. Schlüſſelgeld.**

Chair, ſiehe **Fleiſch.**

Chair à Dame, Chair à Fille, eine Art Birn; ſiehe Th. V, S. 431.

Chaiſe, ſiehe **Stuhl.**

Chaiſe, (ſprich Schäſe) eine halbe Kutſche, ein Wagen ohne Thüren und Vorderwände, welchen man an einigen Orten auch eine **Halbchaiſe** oder **halbe Chaiſe** zu nennen

nennen pflegt, obgleich Chaiſe wohl nicht leicht von einem ganz zugemachten Wagen üblich ſeyn wird.

Die Chaiſen können entweder auf deutſche oder franzöſiſche Art gemacht werden. Die deutſchen haben im Gehäuſe, worinn man beim Fahren ſitzt, (Kaſten) hölzerne, die franzöſiſchen eiſerne Sprügel. Beide Arten erhalten entweder eine Klappe, oder einen Fußſack. Die mit einer Klappe verſehenen Chaiſen pflegt man Barutſchen (Berutſchen, Perutſchen, ſ. Th. III, S. 574) zu nennen. Die hölzerne und mit Leder überzogene oder ausgemahlte Klappe kann entweder gegen den Kaſten gelegt, oder zu einem Rückſitz zurückgeſchlagen werden. Bei denen Chaiſen, die einen ledernen Fußſack bekommen, wird dieſer Fußſack zuweilen auch Trommel genennet.

Außer den gewöhnlichen und bekannten Chaiſen, giebt es einige Abänderungen, welche beſondere Namen erhalten. Der Phaeton, iſt im Kaſten ganz oder zum Theil offen. Im leztern Falle kann der Mantel, oder das Leder, ſo den Kaſten oberhalb umgiebt, aufgerollet werden. Ferner hat man eine Chaiſe, die einen Vorderſitz hat, der entweder zum Rückſitz gebraucht, oder in dem Fall, wenn ſich der Beſitzer ſelbſt fahren will, umgedrehet werden kann, und die Einige ein Cabriolet nennen. (Siehe oben, S. 501.) Brancardchaiſe (nicht, wie in Sprengels Handwerke und Künſte XIII Samml. S. 185, ſteht: Brandgartschaiſe) iſt zu einem einzigen Pferde eingerichtet. Die Chaiſe zu ſechs Perſonen, iſt erſt neuerlich Mode geworden. Sie gehört zu denen, die eine Klappe haben, und zwiſchen Klappe und Kaſten kann auf jeder Seite ein Brett oder Sitz geleget werden, worauf zwo Perſonen ſitzen. Hierzu kann man auch den ſogenannten Wurſtwagen rechnen, welcher noch in manchen Gegenden auf Jagden gebraucht wird, weil darauf viele Perſonen fahren können. Dieſer Wagen hat in einiger Entfernung zwey Chaiſenkaſten, worinn die Damen ſitzen, und zwiſchen dieſen Kaſten iſt in

der Mitte des Wagens, nach ſeiner Länge, ein ſchmales Brett, worauf die Mannsperſonen hinter einander wie auf einem Sattel ſitzen.

Die zuletzt gedachten Chaiſen können deutſch, oder auch franzöſiſch, gemacht werden.

Chaland, ſiehe Kunde.

Chalcedon, (ſprich Kalcedon) Chalcedonier, Calcedon, Calcedonier, L. Chalcedonius, Fr. Calcédoine, iſt ein halb-durchſichtiger, etwas trüber, wie mit einem Nebel durchzogener Quatz- und Horn-artiger, größtentheils weißgrauer Stein, welcher auch dann und wann an andern, wiewohl jederzeit gebrochenen, Farben Theil nimmt, und ſich ſowohl in Schichten und Lagen, als auch kieſelförmig, findet. Es erzeuget ſich derſelbe in den felſigten und bergigten Gegenden, neſterweiſe und in unförmlichen Stücken; auch wird er häufig als Kieſel angetroffen. Es giebt auch einen traubenförmigen, den man im 1 St. des III B. des Berl. Magaz. S. 30, fgg. beſchrieben findet. In allen Chalcedonarten trifft man häufig Flecken von verſchiedenen Farben, und allerlei Naturſpiele, welche dann und wann Inſecten und andere Bildniſſe vorſtellen, an. Sowohl in dem orientaliſchen, als europäiſchen, beſonders in dem zweybrücker, erzeugen ſich Mooſe, Bäumchen und Landſchaften, von gelber, brauner, ſchwarzer, grüner und rother Farbe, von welchen die leztern die ſeltenſten ſind. Die orientaliſchen Steine dieſer Art, werden von einigen Kaufleuten, und beſonders von den Engländern, Mockhaſteine, von andern Mochi, genannt, weil ſie in dem Hafen zu Mockha eingekauft, und von da nach Europa gebracht werden.

Der Chalcedon findet ſich in allen Theilen der Welt, und wird der orientaliſche, beſonders der ceylaniſche, für den beſten gehalten. Er hat auch wirklich eine feinere Miſchung, als der europäiſche. Lezterm erhält man aus Italien, Ungarn, Sachſen, Böhmen, Schleſien, aus dem

dem Herzogthum Zweybrück, der Grafſchaft Hohenſtein, u. a. O. mehr. Aus Island wird er beſonders häufig als Kieſel gebracht. Er ſchneidet mit ſeinen ſcharfen Seiten, wie der Feuerſtein, Glas.

In Anſehung der Farben, die aber doch jederzeit, wie ich oben erwähnt habe, gebrochen ſind, giebt es 1) graubläulichen, welcher von einigen Regenbogen-Chalcedon, L. Iris chalcedonia, genannt wird, weil er, wenn er bauchigt oder erhaben geſchliffen iſt, und verſchiedentlich nach der Sonne und dem Lichte gedrehet wird, wie der Opal in mehrere Farben ausbricht; er ſiehet dem ſogenannten Elementſtein und ſächſiſchen Opal ſehr ähnlich, und ſpielt dann und wann bläulich, gelblich und violet. Die Alten haben öfters dieſen graublauen Chalcedon, als Siegelſteine geſchnitten; und er wird von einigen Alterthumsliebhabern für Amethyſt ausgegeben. Er findet ſich vorzüglich ſchön auf Ceylon, Island und in Sibirien, und dann und wann in den ſchönſten Tropfſtein-artigen Stücken. Es giebt 2) röthlichen, wovon eine Art ein wenig in die Purpur- und eine andere in die Carneol- oder Fleiſchfarbe, fällt; 3) grünlichen, welcher ſich ſelten findet, und eigentlich zu den Gattungen der Praſer gehört; 4) bräunlichen; 5) weißgrauen, welcher beinahe wie eine magere durchſcheinende Milch ausſieht, und daher auch Milchchalcedon genannt wird; 6) Perlenmutter-ähnlichen, nicht nur in Anſehung der Farbe, ſondern auch des wolckigten Ausſehens.

Wenn der Chalcedon mit Onyx zuſammengewachſen iſt, wird er Chalcedonyx genannt. Dann und wann findet man auch den Chalcedon mit Amethyſt vereinigt.

Die Chalcedonier werden zu Petſchaften oder Siegelringen, Ohrengehenken, Hemdeknöpfchen ꝛc. genommen, weil ſie ſich nicht nur gut ſchneiden und ſtechen laßen, ſondern ſich auch rein abdrucken, und kein Wachs an ſich ziehen. Weil ſich der Chalcedon zuweilen auch

in großen Stücken findet, ſo werden auch Schalen, und andere große Gefäße und Zierrathen daraus gearbeitet; wie denn auch, nach Einiger Meinung, die bei den Alten ſo hoch geachteten, und von ihnen ſogenannten Gefäße, Murrhina, aus Chalcedon beſtanden haben ſollen. Heut zu Tage hat der Chalcedon ſelbſt, da er ſo häufig gefunden wird, keinen erheblichen Werth, ſondern die Größe und die Arbeit beſtimmen vornehmlich den Preis deſſelben.

Man weiß den Chalcedon aus Glas ſo künſtlich nachzumachen, daß er dem orientaliſchen ſehr gleichkömmt. Die Verfälſchung geſchieht mit Kryſtall und Silberkalk, wenn beides in einem Schmelzofen einen Tag lang zuſammen geſchmelzet wird. Siehe auch Th. I, S. 271.

Chalcedoniſch, Fr. Chalcédoineux, oder Chalcédonieux, iſt ein Kunſtwort der Juweliere, und wird von einem Fehler geſagt, der ſich in unterſchiedlichen Edelſteinen findet, da man, wenn man ſie drehet und wendet, einige Zeichen oder weiße Flecken gewahr wird, die denen am Chalcedonier gleich ſind. Dieſer Fehler äußert ſich abſonderlich an den Rubinen und Granaten, die man von unten her ein wenig aushöhlet, um ihnen dieſe Flecken zu benehmen.

Chalcedoniſche Narciſſe, ſiehe unter Narciſſe.

Chalcis, ſiehe unter Sardelle.

Chaldron, heißt in England, ein Kohlenmaaß von 36 Scheffeln.

Challe, ſiehe Waffeleiſen.

Challes, ſind gewiſſe Stücke Stoff, $1\frac{1}{2}$ Elle lang und 1 Elle breit, die an beiden Enden eine Einfaſſung haben, welche wie geſtickt ausſieht, aber auf dem Weberſtuhl gemacht und ohngefähr 1 Fuß breit iſt. Sie werden in dem Königreiche Cachemir, in der großen Tartarey in Aſien, verfertiget. Die Indianer, welche Mogols heißen, Männer und Weiber, tragen ſie im Winter um den Kopf, und laßen ſie als einen Mantel über die linke Schulter hangen.

Es werden zweierlei Gattungen davon verfertiget; einige von der Landeswolle, welche feiner und zarter, als die ſpaniſche, iſt; andere aber von einer Wolle, oder vielmehr von Haaren, die man Touz nennet, und die man von der Bruſt einer gewiſſen Art wilder Ziegen in Groß-Tibet bekömmt. Dieſe ſind, in Anſehung jener, viel theurer; es iſt aber auch kein Caſtor ſo reich und zart; nur Schade daß die Würmer leicht hineinkommen, wenn ſie nicht öfters auseinander gewickelt und an die Luft gehänget werden.

Chalons, (vulgo **Challong**, **Chalon**, **Schalong**,) iſt ein wollener Zeug, welcher feiner, als Raſch und Soy, iſt, und zu Unterfuttern in Mannskleidern gebraucht wird. Er hat ſeinen Namen von der Stadt Chalons in Champagne, wo er vermuthlich zuerſt fabricirt worden. Sonſt wird auch die beſte Gattung in England gemacht, wegen der beſſern Güte der daſigen Wolle. Man verfertiget auch die Chalongs extrafein, mittelfein und ordinär in Deutſchland, ſonderlich in Thüringen (zu Mühlhauſen, Langenſalze ꝛc.) auf dem Eisfelde, imgleichen zu Berlin ꝛc

Der Chalons unterſcheidet ſich von dem Raſch bloß dadurch, daß er etwas breiter, von feinerer Wolle gewebt, gut gewalkt iſt, und nachher in der Preſſe vermittelſt der gut geheizten Eiſen einen ſchönen Glanz erhält.

Chalotten, ſiehe **Schalotten**.

Chaluppe, (ſprich **Schaluppe**) Fr. Chaloupe, Chalouppe, Holl. Chalœp-Boot, Sloep, Engl. Shallop, heißt ein kleines, leichtes, hinten und vorn ſpitziges Fahrzeug, welches größere Schiffe mit ſich führen, um Perſonen und Sachen ans Land zu ſetzen, oder ſie an Bord zu bringen, oder, wenn buchſirt werden ſoll, die Anker vorauszuführen, und inſonderheit mit andern Schiffen die Communication zu unterhalten. Daher der **Chaluppen-Meiſter**, Fr. Maitre de Chaloupe, Holl. Sloep-Meeſter, ein Schiffsbedienter, der die Chaluppe führet, und alles, was zu derſelben gehöret, in ſeiner Verwahrung hat.

In dem Hafen oder auf der Rhede wird die Chaluppe ausgeſetzt und mit einem Taue hinten an das Schiff gehängt; auf der See oder dem hohen Meere aber, abſonderlich bei entſtehendem Sturme, in das Schiff genommen, und oben auf das Verdeck geſetzt. Die großen Schiffe haben bisweilen 2 oder 3 Chaluppen, deren ſie ſich nach Gelegenheit bedienen können. Man hat auch in Stücke zerlegte Chaluppen, die man auf dem Schiffe mitführet, und erſt im Nothfall zuſammenſetzet, Fr. Chaloupe en fagot.

Chamæbatus, ſiehe unter Brombeere.

Chamæceraſus, ſiehe Arbutus, Kirſche. (Hecken-)

Chamæciſſus, ſiehe Epheu. (Erd-)

Chamædema HALL. ſiehe ebendaſelbſt.

Chamædrys, ſiehe Gamanderlein. Maſtixkraut.

Chamäleon, (ſprich Kamäleon) L. Chamæleon, Fr. Caméléon, eine Art Eidechſen, die ohngefär 2 Zoll dick, und 1 Fuß lang iſt, ſich auf den Bäumen aufhält, und eine lange Zunge hat, mit welcher ſie Inſecten fängt. Eine umſtändliche Beſchreibung dieſes Thieres, hat man in Hrn. D. Martini Naturlexikon zu ſuchen. Da daſſelbe aber wegen des merkwürdigen Umſtandes, daß es ſeine Farbe nach der Beſchaffenheit ſeiner Leidenſchaften und Empfindungen verändern ſoll, ſchon ſeit langen Zeiten her das Sinnbild eines unbeſtändigen Menſchen geweſen, der ſeine Geſinnungen nach Maaßgebung ſeines Nutzens alle Augenblicke verändert: ſo wird es nicht undienlich ſeyn, daſſelbe hier gleichſam nur im Vorbeigehen zu berühren, und bei dieſer Gelegenheit einen unter dem größeſten Theil des Publicum im Schwange gehenden Irrthum anzuzeigen.

Was von dieſem Thiere insgemein behauptet wird, iſt ohngefär folgendes: „Wenn es ſchläfrig und träge iſt, „wird es über den ganzen Leib weiß: wenn es von der „Sonne beſchienen wird, iſt es kohlſchwarz, zuweilen „auch purpurroth, mit weißen Flecken; reizet man es

„zum

„zum Zorne, so zeiget es sich mit schwarzen Flecken auf „einem weißen Grunde; zur andern Zeit ist es gelbgrün„lich; überhaupt nimmt dasselbe alle Farben der Gegen„stände an, denen es in der Nähe ist, u. s. f.“ In dieser Erzählung ist das Wahre vom Falschen zu unterscheiden. Selbst diejenigen, welche behaupten, daß das Chamäleon alle Farben der Gegenstände, denen es in der Nähe ist, annehme, sagen: daß es nur von der schwarzen, grünen, gelben, nie aber der rothen und weißen Farbe zu verstehen sey. Die schwarze Farbe ist eigentlich die natürliche Farbe dieses Thieres; diese verändert sich ins Graue, hernach ins Grüne und Bläuliche, sodenn ins Grüne und Gelbgefleckte. Nun ist es wahr, das Chamäleon sieht oft im Grünen grün oder gefleckt aus; man kann es aber auch auf weiß Papier setzen, und es wird schwarz oder grau aussehen. Wenn daher seine Farbe mit der umstehenden Sache einige Aehnlichkeit hat, so muß man das nicht als etwas Wesentliches, sondern Zufälliges, ansehen.

Zuweilen verändert das Chamäleon auch seine Größe und Figur. Jezt scheint es groß und fett zu seyn, in einer Stunde darauf wieder kleiner und mager. Diese Erscheinung wird mit dazu dienen, die wahre Ursache seiner Farbenverwandlung einzusehen. Das Thier ist sehr furchtsam, aber auch sehr boshaft, folglich mit zweierlei ganz entgegengesetzten Affecten gequält. Es hat außerdem wenig Fleisch und Blut; das meiste ist eine sehr durchscheinende Haut und dünne Säfte, dabei eine, zu allen Figuren geschickte, große Lunge. Wenn es nun furchtsam ist, so zieht es sich zusammen, wird mager und klein, und zwar dadurch, daß es die Falten seiner Lunge enge zusammenleget. Bei andern Affecten hingegen bläset es die Lunge auf, und verursachet, durch die in die durchscheinende Haut getriebene mehrere oder wenigere Säfte, eine verschiedene Strahlenbrechung; und das ist die wahre Ursache dieser Naturbegebenheit, welche freilich

lich wunderbar; aber nicht deswegen wunderbar iſt, daß die neben ihm befindlichen Sachen ihre Farben dem Chamäleon mittheilen.

Die Vermehrung des Chamäleons geſchieht, wie bei andern Eidechſen, durch Eyer, welche von der Wärme des Klima ausgebrütet werden; denn das Vaterland des Chamäleons ſind bloß die wärmern Erdſtriche, ſonderlich des Morgenlandes, als: Aegypten, Marocco, Siam, das Vorgebirge der guten Hoffnung, Madagascar, Mexico ꝛc. Sie halten ſich ſonderlich in den Hecken vor Cairo ſehr häufig auf, weil ſie an den daſelbſt befindlichen vielen Inſecten, welche ſich aus dem Schlamm des Nils erzeugen, ſehr reichliche Nahrung finden.

Im Orient ſetzt man des Nachts ein Chamäleon in ein Zimmer, und zündet ihm ein Licht an, daß es die Inſecten vertilge. Und in Smyrna genießen dieſe Thiere eben die Achtung, als bei uns die Canarienvögel und Eichhörnchen, indem ſie zur Luſt in Bauern gehalten werden, und den orientaliſchen Schönen, die ohnedies ſehr viel lange Weile haben, zum Zeitvertreib dienen.

Chamæmeſpilus, Bruſtbeerleinbaum; ſ. Th. VII, S. 130.

Chamæpitys, ſiehe Cypreſſe. (Feld-)

Chamærhododendros, ſiehe Th. I, S. 426.

Chamærhododendros Pontica maxima, meſpili folio, flore luteo; ſiehe Th. IV, S. 673.

Chamærops, Zwergpalme; ſiehe unter Palmbaum.

Chamærubus, ſiehe unter Brombeere.

Chamæroch, ſiehe Bolumbac.

Chamarriren, (ſprich Schamarriren) Chameriren, aus dem Franz. Chamarrer, beſetzen, verbrämen, bezieren, mit Gold- oder Silberſpitzen, Treſſen, Borten, Galonen, Schnüren, u. d. gl. Daher die Chamarrirung, Fr. Chamarrure.

Chamarrure à la bourgogne, ſiehe Th. VI, S. 284.

Chambellan, ſiehe Kammer-Herr.

Chambertin, eine gute Sorte Burgunderwein.

Cham-

Chambrale, siehe Sinnwerk.

Chambre, siehe Gemach. Kammer. Stube. Zimmer.

Chambrette, eine Art Birn; siehe Th. V, S. 456.

Chambriere, siehe Kammermädchen. Spinnrockenbrief.

Chambriere, Fr. Chambrière, eine lange lederne Peitsche, deren sich die Bereiter beim Zurichten der Pferde bedienen.

Chameau, siehe Kamel.

Chamelæa, siehe Seidelbast.

Chamelot, Chamlot; siehe Camelot.

Chamelouque, Chamelouque. ein vormals Mode gewesenes langes Frauenzimmerkleid von seidenem, halbseidenem oder wollenem Zeuge mit Schlafrock-Ermeln und glatt anliegendem Leibe, auch einem Schweife oder einer Schleppe, die bei Frauenzimmern von Stande so lang geschnitten war, daß sie aufgesteckt werden muste; dahingegen Personen von geringerer Würde sie kürzer und gleichaus trugen.

Chameriren, siehe Chamarriren.

Chamille, siehe Kamille.

Chamois, siehe Gems.

Chamoiſeur, der Semischgerber; siehe unter Gerber.

Chamomilla, siehe Kamille.

Champ, siehe Acker. Feld.

Champagne, ein Drift bei den Färbern; s. Th. V, S. 643.

Champagner Wein, siehe unter Wein.

Champan, siehe Garben-Recht.

Champane, eine in Ostindien und besonders in Japan gebräuchliche Art Fahrzeuge, woran gar kein Eisen, sondern alles durch Verzapfungen und hölzerne Zwecke zusammengefügt ist. Sie haben, in Ansehung der äußern Gestalt, viel Aehnliches mit einer Fähre. Oben ist eine Art Küche, und unten im Raum eine Cisterne. Das Segel wird mittelst eines Haspels aufgehißt, und das Schiff hat ein Steuerruder, und zwey andere große Ruder.

Champart, der Kehrzehenden; siehe Zehenden.

Champartage, der zweite Kehrzehenden; ſ. ebendaſelbſt.

Champignon, (ſprich Schampinjon) eine aus dem Franz. entlehnte Benennung eines eßbaren Schwammes mit einem Stiele und einem gewölbten, ſchuppigen, weißlichen Hute, deſſen Blätter braunroth ſind.

Die vornehmſten eßbaren und in der Haushaltung gebräuchlichen Schwämme, ſind: der **Mooſsſchwamm** (Mouſſeron), der **Eyerſchwamm** oder **Pfifferling**, der **Pilz**, die **Morchel**, die **Trüffel** und der **Champignon**. Von den erſtern Arten werde unter beſondern Artikeln handeln.

Den **Champignon**, oder **Feldſchwamm**, L. Agaricus campeſtris *Linn.* nennet Bauhin auf Deutſch **Heiderling**, oder **Drüſchling**, Tabernämontan aber **Treutſchling**. Sie kommen wie runde Kugeln, in Geſtalt einer Nuß, aus der Erde; alsdenn ſind ſie am ſchmackhafteſten, und wenn man ſie in Eſſig einmachen will, müſſen ſie ganz jung gepflücket werden. Nur muß man ſich hüten, daß man ſie nicht mit denen zu gleicher Zeit gemeiniglich ebenfalls wie weiße Kugeln aus der Erde kommenden Boviſten oder Lycoperdis (ſ. Th. VI, S. 101, f.) verwechſele. Dieſe unterſcheiden ſich dadurch, daß ihre Oberfläche etwas rauh, wie Leder, anzufühlen iſt, die von den Champignons hingegen iſt glatt; an jenen iſt kein Stiel, und wenn man ſie drückt, brechen ſie auseinander, und enthalten in einer merklichen Haut eine mehligte Subſtanz, welche, wenn ſie älter werden, zu einem ſchwarzen Staub wird. An den Champignons bemerkt man den beſondern Stiel, und die ſchon röthlich hervorſcheinenden Blätterchen. Dieſe wachſen vornehmlich auf Weiden, wo Vieh geht, in luftigen Eichhölzern, in den Gärten, wo fauler Miſt untergegraben iſt, oder auf alten Spargelfeldern, auch auf Miſtbeeten, wie man denn auch, um ſie täglich zu haben, beſondere Beete dazu anzulegen pflegt, wie ich bald umſtändlicher zeigen werde.

Sie

Sie wachſen einzeln; auf einem Fleck aber, wo man einmal welche geſammlet hat, pflegt man täglich wieder dergleichen zu finden, vornehmlich, wenn man die Stiele nicht zu tief aus der Erde reißet. Ihre beſte Zeit iſt im Auguſt und September. Die im Anfange ſich zeigende runde Kugel breitet ſich bald weiter auseinander, und ſo zeiget ſich der Hut in Geſtalt einer hohlen Halbkugel. Die äußere Schale iſt weiß; zuweilen fällt ſie etwas in das Röthliche oder Bräunliche. Gemeiniglich iſt ſie glatt und glänzend, ſonderlich, wenn die Champignons gute Art haben; manchmal ſpringt ſie hier und da etwas auf, und wird ſchuppicht. Sie haben inwendig viel weißes Fleiſch, und, wenn ſie recht fett ſind, etwas weißlichen Saft. Die Unterfläche iſt mit fettigen, gegen den Stiel zu, abgeſtutzten Blättchen von zweierlei Länge, und angenehmer röthlicher Farbe, bedeckt. Die Farbe ändert ſich, nachdem die Champignons jung oder alt, oder aber auf einem fetten oder magern Boden gewachſen ſind, und iſt bald heller, bald dunkler. Die Blätterchen laſſen ſich leicht vom Fleiſch trennen, und werden, wenn die Champignons gegeſſen werden, herausgenommen, wie man denn auch die äußere Haut abziehet; ſind ſie aber noch ganz klein, und noch nicht völlig aufgegangen, ſo bleibt beides daran. Der Stiel iſt gerade, aus- und inwendig weiß; an den jungen Champignons wird er mit gegeſſen, an alten aber iſt er trocken und zäh. Er löſet ſich leicht vom Hute ab. Wenn die Champignons ſich aufthun, iſt der Hut unten mit einer dünnen Haut bedeckt, welche aber bald vergehet. Wenn ſie einen Tag, oder darüber, alt ſind, wird der Hut oben platt wie ein Teller, die Blätterchen geben ſich ganz hervor, und werden ſchwärzlich, alsdenn iſt das Fleiſch bereits mit kleinen Maden angefüllt, und ſie taugen nicht weiter zum Gebrauch. Ihr Geruch iſt angenehm und etwas erdhaft.

Es kommen gemeiniglich zugleich noch andere Schwämme aus der Erde, welche im äußern Anſehen denen Champignons

gleichſehen; man erkennt aber dieſe bald am Geruch, und an den röthlichen fettigen Blättern. An den ähnlichen ſind die Blätter feiner, oder häufiger, oder von mehrerlei Länge, oder von gelblicher oder weißer Farbe, oder ſie haben faſt gar kein Fleiſch, oder einen verdächtigen Geruch.

Die Champignons erzeugen ſich faſt auf allen Wieſen und an andern feuchten Orten von ſelbſt, und unſer berühmter Hr. Prof. Gleditſch, welcher der hieſigen Kön. Academie der Wiſſenſchaften ganz entſcheidende Verſuche hierüber mitgetheilet hat, ſchließt daraus mit vieler Wahrſcheinlichkeit, daß ſich der Same der Champignons überall in der Luft ausbreite, und daß dieſelbe mit ganzen Wäldern junger Pflanzen angefüllt ſey, die wir mit jedem Athemzuge in uns ziehen.

Um die Champignons zu jeder Jahrszeit, friſch, und in der Nähe haben zu können, hat man verſchiedene Arten ihrer künſtlichen Hervorbringung erdacht.

Man braucht entweder diejenige Art der Fortpflanzung, welche auch mit dem Hauslauch, und Kartoffeln und allen Erdſchwämmen überhaupt von ſtatten geht, da man nämlich die Champignons in Stücke ſchneidet, und dieſe Stücke in ſchweres Erdreich pflanzet, da denn jedes Stück einen neuen Champignon erzeugen wird.

Oder, man nimmt die Abſchnittſel von den Champignons, wenn man ſie ſäubert, und was etwa zum Eſſen nicht tauglich iſt, wirft ſelbige auf ein von gutem Pferdemiſt gemachtes Miſtbeet, und begießet ſolches mit dem Waſſer, darinn die Schwämme gewaſchen ſind, oder gekocht werden, oder mit dem ausgepreßten Saft der Schwämme: ſo wachſen die Champignons von ſelbſt, und dauren 2 oder 3 Jahre lang.

Oder, man bringt dieſelben mittelſt beſonders hierzu angelegter Miſtbeete oder Miſtberge, (Fr. Meule de fumier) zum Wachsthum. Zuvörderſt muß ich den Unterſcheid zwiſchen einem Miſtbeet und Miſtberge, und beider ihre verſchiedene Gegenſtände erklären.

Ein

Ein Miſtbeet anzulegen, hat man zweierlei Urſachen. Einige thun es, um den Miſt und die viele Mühe zu erſparen; Andere, weil es ihnen an dem weißen Schimmel mangelt, ohne welchen die Champignons auf den Miſt-Bergen nicht wachſen. Dieſer Schimmel, welchen man Schwammweiß, Fr. Blanc de champignons, nennet, iſt der an den Stielen der Schwämme, welche vorher entweder auf dem Miſtbeet, oder auf dem Miſtberge hervorgekommen ſind, anhängende Theil des Miſtes, welcher eine Art eines aus kleinen weißen Fäden beſtehenden Ausſchlages in Geſtalt einer Rinde macht, welcher eine befeuchtende Kraft hat, und gleichſam der Same der andern iſt.

Dergleichen Miſtbeete macht man im December auf folgende Art. Man gräbt zuvörderſt das dazu beſtimmte Stück Land 6 Zoll tief aus, macht es 2 Schuh breit, und von beliebiger Länge. Man wirft die Erde, welche aus dieſem Graben kömmt, auf die Seiten, und füllet ihn mit kurzem Miſt, worunter viel Roßäpfel gemengt ſind. Man macht das Beet bauchig, ſo daß es in der Mitte 2 Schuh Höhe bekömmt. Hierbei ſucht man, ſoviel als möglich, den Miſt gleich einzutheilen, und ihn daher bei der Zurichtung fein gleich zu treffen. Hierauf bedekket man die ganze Oberfläche des Miſtbeetes mit ohngefär 1 Zoll von eben der Erde, welche man ausgeworfen hat, und läßt ſie in dieſem Stande bis zu Anfange des Aprils. Alsdenn wirft man, 3 Finger hoch, lang Wirrſtroh darauf, und wartet mit Geduld, bis die Champignons treiben. Wenn die Jahrszeit günſtig iſt, fangen dieſelben im folgenden Monath, oder ſpäteſtens im Junius, ſich zu zeigen an. Von Zeit zu Zeit beſieht man das Miſt-Beet, damit man ſie ſo gleich einſammeln kann, wenn ſie gut ſind. Wenn einmal der Anfang gemacht iſt, muß man alles, was die gehörige Größe hat, alle 2 Tage fleißig einſammlen. So oft man dieſes thut, muß man das Stroh, welches man, wenn man ſie ſuchet, wegzu-

nehmen genöthigt ist, wieder darauf legen, und das g
ze Beet, wenn sich das Wetter nicht zum Regen anlä
ein wenig besprengen. Dergleichen Beete tragen 4 M
nathe, und bisweilen noch länger, reichlich, zumal we
der Mist gut, und wohl durchgearbeitet worden
Hierbei kömmt auch vieles auf den Boden an, welc
sandicht seyn muß. Bei dergleichen Erdreich, muß n
auch Misterde, oder Sand, unter die Erde, womit n
den Mist bedeckt, mengen, auf den Grund der Grä
Kalkschutt bringen, und sodenn mit ein wenig von
dachter Erde auf vorerwähnte Art bedecken, damit
Wasser besser ablaufen kann. Wenn zulezt diese B
nichts mehr tragen, reißt man sie ein, und leget a
darauf befindlichen Schimmel beyseit, um sich dessen
den Mistbergen zu bedienen. Der übrige Mist ist
sämmtlich in Erde verwandelt, und kann zur Bed
ung allerlei Samen genutzt werden.

Die Mistberge haben den Vortheil vor den Mistb
ten, daß sie viel eher tragen, auch zu allen Jahrsze
gemacht werden können. Sie erfordern aber mehr
beit und Kosten. Man hat, außer im Winter und Fr
ling, keinen guten Fortgang zu hoffen, wenn sie
einem trocknen und sandigten Boden angeleget werd
Man muß nur im heißesten Sommer frische Erde,
eine etwas schattigte Lage wählen. Wenn die Erde
wenig fett ist, so ist die beste Zubereitung, welche n
machen kann, daß man gleich anfangs auf den gan
Platz, welchen man brauchen will, einen Fuß hoch K
Schutt legen, und denselben wieder mit etlichen Zo
Sand bedecken läßt, welcher recht eben gemacht und n
zusammengeschlagen werden muß. In Ermangel
des Kalkschuttes kann man kleine Steine nehmen. D
se Materien verursachen, daß das Wasser leichter
tiefer hineindringen kann, und daß die Mistberge einig
maßen trocken bleiben, welches zur Erhaltung ihrer W
me, worauf ihre Fruchtbarkeit beruhet, nothwendig

Na

Nachdem der Platz solchergestallt zugerichtet worden, führt man den Mist herbei, welchen man, ehe man sich dessen bedienet, einen Monath lang auf einem Haufen liegen läßt, und verhütet daß keine Hühner darzu kommen und darinn scharren können. Man muß auch darauf sehen, daß die Pferde, von welchen der Mist ist, nicht, anstatt des Habers, mit Kleyen gefüttert seyn, weil dieses ihren Koth unkräftig machet. Hierauf richtet man den Platz zu den Mistbergen zu, und ziehet eine Schnur, damit sie in eine gerade Linie zu stehen kommen. Man macht sie so lang als man will, 3 Schuh breit, und nur 1 Schuh hoch. Man zieht zugleich, indem man mit dem Miste handthiert, die etwa darinn befindlichen Strohhalme heraus, und begießet den Berg, wenn man völlig damit fertig ist, stark. Vier Tage darnach wendet man allen Mist wieder um, nimmt ohngefär den dritten Theil davon weg, ersetzet dessen Stelle mit dem kürzesten neuen Miste, den man finden kann, und giebt dem Mistberge die Gestallt, die er behalten soll, d. i. man macht ihn 2 Schuh breit, und nur 14 bis 15 Zoll hoch. Nach sechs Tagen bringt man von Schuh zu Schuh, 4 Zoll breite Stücke von oben gedachten Schimmel darauf, leget sie dem Miste gleich ein, und erhöhet sogleich den Mistberg wieder, d. i. man thut den dritten Theil des alten Mistes wieder darauf, welchen man übrig behielt, da man den Berg um 1 Schuh schmäler machte, und richtet ihn bauchigt zu. Zween oder drey Tage darnach, wenn sich der Schimmel wohl angehängt hat, schlägt man den Mistberg mit dem Rücken einer hölzernen Schaufel rings herum, wodurch der Schimmel mit dem Mist zusammengedrückt und verbunden wird, und zieht nachher alle über die Fläche hervorragende Strohhalme mit der Hand heraus. Hierauf deckt man ihn, d. h. man wirft einen Zoll Erde auf die ganze Oberfläche; und wenn die Erde schwer ist, nimmt man halb soviel Misterde oder Sand darunter. Alsdenn bedeckt man ihn mit 3 Zoll

neuem langen Miſte; der oberſte Theil aber darf nur leicht bedecket werden. Acht Tage nachher leget man wieder ſoviel darauf, und bedecket allezeit das oberſte nur ſehr wenig. Wieder acht Tage darauf nimmt man die ganze Decke weg, reinigt die ganze Oberfläche des Miſtberges von dem kleinen Unrath, welcher von dem Miſte darauf geblieben iſt, beſtreuet ihn mit etwas wenigen von eben dem weggenommenen Miſte, und wählet davon den längſten. Ueber dieſe kleine Bedeckung, welche man das Hemde nennet, leget man ohngefähr 3 Zoll neuen Miſt, welchen man 8 Tage zum voraus zubereiten, d. i. auf einen Haufen werfen und abtrocknen laßen muß. Wenn dieſe Decke gelegt iſt, wirft man den noch übrigen alten Miſt darüber, jedoch ſo, daß man das oberſte nicht allzuſehr beſchwere. Nach Verlauf von 14 Tagen decket man ihn auf, und läßt nur das Hemde, d. i. einen Finger dick Langſtroh, darauf. Man ſieht alsdenn darunter nach, ob der Schimmel gewachſen iſt, und ob die Schwämme hervorzukommen anfangen, und ſtecket, wo man deren einige gewahr wird, kleine Stöckchen dabei, um die Oerter zu zeichnen, damit man ſie deſto leichter finden könne, wenn man glaubet, daß ſie ausgeſtochen werden können. Hat man auf dieſe Art nachgeſuchet, ſo bedecket man den Miſtberg wieder mit eben dem Miſte, und auf eben die Art, wie vorher. Drey oder vier Tage darnach ſieht man die bemerkten Oerter wieder nach, und ſammlet was gut iſt. Wieder vier Tage darauf decket man von neuem wieder den ganzen Miſtberg auf obgedachte Art auf; und wenn er in gutem Stande, d. i. viel Frucht zu tragen bereit iſt, thut man die Stöckchen beyſeit. Man kömmt drey Tage darnach wieder, und findet, wenn das Wetter günſtig iſt, einzuſammlen. Sobald dieſes geſchehen iſt, decket man den Haufen wieder zu. Man fährt damit alle drey Tage fort, ſolange als er etwas giebt; und dieſes dauert gemeiniglich zwey oder drey Monathe. In heißen Tagen muß man ſie täglich

oder

oder alle zwey Tage begießen. Iſt hingegen das Wetter rauh, ſo muß man erſt alle vier oder fünf Tage einſammlen, und wenn es friert, das Beet wieder mit langem trockenem Miſte, mehr oder weniger, nachdem die Kälte iſt, bedecken, damit es beſtändig warm bleibe.

Im Winter ſieht man öfters die Frucht verderben, wenn man nicht aufmerkſam genug iſt, ſich nach den Veränderungen des Wetters zu richten. Bisweilen hat man ihn ſtark bedeckt, und wenn man ihn, ſobald auf einen kalten Wind ein warmer folgt, nicht geſchwind aufdeckt, ſo erhitzt ſich der Berg allzuſehr, und die Frucht verbrennt. Folgt hingegen auf die Wärme ſchleunige Kälte, muß man ſorgfältig das Gegentheil beobachten.

Wenn endlich der Miſtberg erſchöpft iſt, und nichts mehr hervorbringt, reißt man ihn um, nimmt den beſten Schimmel von denen Oertern, wo die Schwämme gewachſen ſind, weg, und verwahret ihn trocken, damit man denſelben zu andern Miſtbergen gebrauchen könne. Er hält ſich zwey Jahre gut. Man hacket den Miſt, und wirft ihn auf einen Haufen. Den klärſten leget man beyſeit, und gebrauchet ihn zur Bedeckung der Samen; den längſten aber kann man zu Bedeckung der Artiſchocken und anderer Pflanzen brauchen. Man kann ihn auch mit neuem Miſt vermiſchen, und daraus die Miſtbeete für Melonen, Salate, u. ſ. w. wenn es die Jahrszeit leidet, machen. Diejenigen, welche keinen ſolchen Schimmel haben, können bisweilen dergleichen auf alten Haufen Pferdemiſt finden, wo er von ſelbſt zu entſtehen pflegt. In Ermangelung deſſen, müſſen ſie mit etlichen Miſtbeeten, wie ich ſie oben beſchrieben habe, den Anfang machen, und ſich hierdurch Vorrath ſchaffen, welchen ſie im folgenden Jahr brauchen können.

Man muß auch jedesmal, wenn man die Frucht, welche oft klumpenweiſe aufgeht, (welches die franzöſiſchen Küchengärtner Rochers de champignon nennen) einſammlet, die leeren Plätze, welche dergleichen Klumpen hinterlaßen, mit etwas Erde, die man unten von dem Miſtberge nimmt, wieder ausfüllen.

Um dieſe Frucht zu allen Zeiten gewiſſer zu erhalten, können die Liebhaber in warmen Gewächshäuſern oder Kellern, Miſt-Berge machen, welche man zu rechter Zeit zurichten muß, damit ſie mitten im Winter tragen. Bei dieſer Einrichtung hat man nicht zu befürchten, daß ſie verderben, wie in freier Luft, wo der anhaltende Froſt, Regen oder Schnee ſie bisweilen ganze Monathe lang gleichſam in einer Schlafſucht erhalten. Allein, ſie tragen auch viel weniger Früchte. Dieſe Miſtberge werden eben ſo angelegt, wie die erſtgedachten, nur mit dem Unterſchiede, daß man ſie, nachdem ſie mit Erde gedeckt worden, nicht wieder bedecket; und ſie erfordern nichts weiter, als daß man alle Zuglöcher verſtopfe, damit keine Luft hineinkommen kann. Einen Monath darauf kömmt die Frucht hervor; und alsdenn muß man von Zeit zu Zeit, wenn man dieſelbe eingeſammlet hat, die ganze Oberfläche, wenn die Erde allzudürr iſt, ein wenig begießen. Diejenigen, welche weder Keller noch warme Gewächs-Häuſer haben, können ſie ebenfalls in gemeinen Glashäuſern anlegen; in dieſem Falle aber müſſen die Miſtberge eben ſo gewartet und in Acht genommen werden, wie in freiem Lande.

Die Ratten und Feldmäuſe machen ſich bisweilen in dieſe Miſtberge, ſowohl wenn ſie unter einem Dache, als wenn ſie unter freiem Himmel ſind, Löcher, und freſſen die Frucht. Man muß ſie daher wegzufangen ſuchen.

Bei der Einſammlung der Champignons von dem Miſtbeet, hat man vorſichtig umzugehen. Man ſchneidet ſie nehmlich mit einem Meſſer behutſam ab, damit die Wurzel in ihrem Stand bleibe. Man verliert zwar hierdurch den größten Theil des Stiels; allein, dieſer Verluſt iſt gering, indem auch die beſten Stiele härtlich, die mehreſten aber würmigt ſind. Der Gewinn iſt dagegen größer; denn unten an den Stielen iſt eine Menge kleiner Champignons befindlich, dieſe bleiben in ihrem Wachsthum ungeſtört, und bekommen, durch das Abſchneiden der ſie erſtickenden großen, Luft zum friſchen Wachsthum, zumal, wenn die abgeſchnittenen Stiele mit lockerer Miſterde dünn bedecket werden.

Hat man eine ſolche Menge Champignons, daß man ſie nicht friſch verzehren kann, ſo trocknet man ſie, um ſie brau-

brauchen zu können, wenn die grünen mangeln. Nachdem ſie nehmlich rein abgewaſchen worden, reihet man ſie an Fäden, und läßt ſie an der freyen Luft hangen, bis ſie trocken genug ſind. Einige pflegen ſie auch wohl vorher einmal aufwallen zu laßen. Man hebet ſie hierauf trocken in papiernen Beutlein auf, und thut ſie einige Stunden vorher, ehe man ſich ihrer bedienen will, in laulichtes Waſſer.

Um das ſogenannte Champignonpulver zu machen, nimmt man 2 Loth kleine weiße Mesſchwämme (Mouſſerons), 8 Loth Champignons, 4 Loth Trüffeln, eben ſoviel Morcheln, ½ Loth weißen Pfeffer, ½ Loth Nelken und einige Schalen von bittern Pomeranzen, und ſtößt alles wohl unter einander zu Pulver. Dieſes Pulver giebt an allerlei Brühen, Fricaſſée, Paſteten und Gebackenem, einen Geſchmack, als ob friſche Champignons ſelbſt darinnen wären.

Eine andere Vorſchrift zur Bereitung des Champignonpulvers, findet man im 2ten Th der zum zweyten mahl hundert und eine Kunſt, 1751, 8. S. 24. f. angegeben.

Um die Champignons einzumachen, läßt man ſie eine Weile in Waſſer liegen, bis ſich die Haut abziehen läßt, ſchneidet die großen in Stücken, die kleinen aber läßt man ganz; thut ſolche in einen Topf, und läßt ſie mit ein wenig Waſſer und Salz kochen, nimmt den Schaum ab, gießt die Brühe herunter, ſeihet die Champignons in einem Durchſchlag wohl ab, und thut ſie in ein Zuckerglas. Zugleich macht man Eſſig ſiedend, und wirft halbgeſtoßenes Gewürz, als: Pfeffer, Muscaten-Nuß, Muscatenblüthe, Cardamomen, Lorbeerblätter, und etwas Rosmarin oder Thymian, hinein, läßt dieſe Sachen ein wenig mit einander aufſieden, und gießet ſie, wenn ſie kalt geworden, über die Champignons, welche man ſodann an einem kühlen Ort wohl verwahret. Man kann ſie entweder zu Brühen und andern Speiſen, oder zum Braten, gebrauchen.

Frisch werden die Champignons auf mancherlei Art angewendet. Jedoch führen auch die besten Arten derselben beständig etwas Giftiges bei sich, welches von den Würmern herkömmt, die sich an selbige anhängen, oder einen Theil davon ausmachen. Bei frisch gepflückten Champignons sind diese Thierchen noch nicht völlig entwickelt, und daher auch nicht so gefährlich, als wenn sie zur Vollkommenheit gelangt sind, in welchem Stande sie sich befinden, wenn der Champignon 2 oder 3 Tage gepflückt gewesen. Man waget viel, wenn man dergleichen Champignons brauchet. Ist die Zeit, wenn sie gepflückt worden, unbekannt, so muß man, wenn man sie gebrauchen will, folgendes beobachten. Man wirft die Champignons, wenn sie wohl gesäubert und gewaschen worden, in heißes Wasser, welches mit etwas Weinessig vermischt worden. Die Schärfe des Essigs vernichtet das Gift, welches ihnen von den Würmern etwa mitgetheilet worden. Man darf sie nur einige Augenblicke in diesem Wasser laßen; nachher kann man sie ohne alle Besorgniß essen.

Um Champignons wohl zuzurichten, muß man zuvörderst die welken, faulen und andere bedenkliche Champignons wegwerfen, und die guten und frischen dagegen sauber abputzen, hernach solche in frisches Wasser werfen, aus demselben heraus waschen, sodenn einige Augenblikke, um vorgedachter Ursache willen, in mit Weinessig vermischten heißen Wasser liegen laßen, endlich herausnehmen und wohl abtrocknen laßen. Hierauf setzet man, in einer Casserolle oder einem Tiegel, Butter über die Kohlen, thut die Champignons hinein, und röstet sie ein wenig, gießt Fleischbrühe darauf, würzet sie mit Salz, Ingber und Pfeffer, und läßt sie kochen, thut hiernächst eine Handvoll gehackte grüne Petersilie (oder Essig und Zwiebeln) daran, und schicket sich zum Anrichten. Vorher zerquirlet man noch ein Paar Eyerdotter, und gießet von der Brühe, welche an den Champignons ist, etwas dar-

darein ab, rühret beides fleißig, daß es nicht zuſammenlaufe, ſchuttet dieſes wieder an die Champignons, und richtet ſie an. Man kann auch etwas Pommeranzen- oder Citronenſaft darüber gießen.

Einige braten die Champignons gleich roh und ungebrühet, in Butter oder Baumöl; oder kochen ſie in geringen ſogenannten Kochwein, und thun Salz nebſt anderer Würze daran. Andere legen ſolche, wenn ſie gewaſchen und gebrühet ſind, auf einen mit einem Bogen Papier überdeckten Roſt, und thun hernach ein wenig Butter, Salz, Pfeffer, Muscaten und geriebenes Brod darüber. Am häufigſten findet man die Champignons an den Ragouts, gedörrt, gedämpft, gebacken, und auf andre Weiſe mehr, zugerichtet. Wenn ſie ein wenig groß ſind, füllet man ſie, macht davon ein beſonderes Gericht mit Sahne und der Ober-Rinde eines runden Brods, wovon man die Krume abgenommen; dieſes nennet man ein Champignonbrod, und braucht es ſtark zu Beigerichten.

Champignon-Torte. Wenn die Champignons etwas geweichet oder reingemacht ſind, muß man ſie ganz klein hacken, und alsdenn mit etwas ſüßer Sahne, geſtoßenem Zwieback, Zucker, geriebenen eingemachten Citronenſchalen, und einem Stückchen Butter auf dem Feuer abrühren, daß alles dick wird, hierauf abkühlen laßen, und in eine Torte verfertigen.

Von Verbreitung der Champignons, ſ. das 16 St. der Hannov. münzl. Samml. v. J. 1755; und das 79 St. derſ. v. J. 1756.

Von der Vermehrung und Wartung des Champignons, aus dem XI Th. der Nouv. Bigarrure überſ. ſt. im 19 St. derſ. v. J. 1755, desgl. im 127 St. der Lpz. Samml. 1755, 8. S. 586—591.

Beſchreibung der Erdſchwämme, ihrer verſchiedenen Arten, ihrer Eigenſchaften, ihrer Wartung, u. ſ. w. ſt. im vollſtänd. Unterr. vom Küchengewächſen, Lpz. 1756, 8. S. 232—244.

Q. Reflexions ſur les champignons, ſt. im Journ. oecon. Sept. 1758, S. 421, f.

Anmerkungen von den Champignons und Baumſchwämmen, ſt. im 12 St. des 3 Th. des phyſikal. und ökon. Patr. Hamb. 1758, 4. S. 71—93.

Von den Erdſchwämmen oder Champignons, ſ. neues gemeinnütz. Magaz. a. d. J. 1760, Hamb. 8. S. 344—352.

Bemerkung bei Champignons auf einem Miſtbeet, ſt. im 44 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1765.
Avis ſur les champignons, ſt. in No. 13 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1769.
Sur l'uſage des champignons. Morceau tiré de l'Univ. Magaz. ſt. in No. 3 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1774.
Expérience concernant la génération des champignons, par. Mr. GLEDITSCH, ſt. im V Th. der *Memoir. de l'Acad. de Berl.* a. d. J. 1749, S. 26—32. und Deutſch, im 4 St. des VIII B. des Hamb. Magaz. S. 409—418.
Otto v. Münchhauſen Nachricht von einigen eßbaren Schwämmen, ſt. in deſſen Hausvater, III Th. 1 St. S. 201—214.
Eb. Deſſ. Nachricht von Schwamm- oder Champignonsbeeten, ſt. im 3 St. deſſ. S. 747—751.
Von den Erdſchwämmen und deren Hervorbringung, ſ. Switzers überſ. Methode, die Italiäniſchen *Brocoli* ꝛc. Lpz. 1755, 8. S. 16, fgg.

Die Champignons, die auf den Wieſen wachſen, hält man überhaupt für ſicherer und beſſer, als diejenigen, die in den Wäldern wachſen, wo oft die giftigen neben den geſunden hervorkommen und ihre Unterſcheidungs-Zeichen manchmal ſo unmerklich ſind, daß man ſie leicht verkennen kann.

Daß man giftige Champignons bekommen habe, merkt man anfänglich an einer Schwere der Glieder, und einer augenblicklichen Aufblähung der Gegend des Magens. Der Kranke, der ſehr beſchwerlich Athem hohlt, klagt nicht allein, daß er keine Luft kriegen kann, ſondern auch, daß ihm der Hals zugeſchnürt zu werden ſcheine. Zuweilen kömmt der Schlucken, zuweilen ein Erbrechen, zuweilen eine Verhaltung des Urins dazu, oder er iſt wenigſtens, wenn er ja fließet, ſehr dick und dunkel. Dieſe Zufälle des erſten Grades der Krankheit werden bald von viel ärgern begleitet. In der zweyten Periode, wird das Athemhohlen immer beſchwerlicher, der Puls wird klein, es erfolgen wechſelsweiſe Ohnmachten, endlich Schauer und kalter Schweiß, welcher ein Zeichen der Fäulung iſt, und den nahen Tod ankündiget.

Es würde ſchwer ſeyn, die Urſache dieſer Zufälle aus dem ſchwammichten Weſen oder der Löcherigkeit der Champignons herzuleiten. Aus vielen Urſachen wird wahrſcheinlich, daß die vornehmſten wirkenden Urſachen dieſer übeln Zufälle wirkſame

und

und durchdringende Körperchen ſind. Man hat Beiſpiele, daß giftige Champignons, die man nur eine Zeitlang in der Hand gehalten, Convulſionen und andere ähnliche Zufälle erregt haben. le Monnier fand an einer Perſon, die von einem giftigen Champignon geſtorben war, als er ſie öffnete, daß die Urſache ihres Todes in der Entzündung zu ſuchen war, welche der Saft gemacht hatte. Ob man nun gleich hieraus ſchließen ſollte, daß dieſes Gift auf eben die Weiſe, wie andere viel ſtärkere ſcharfe Gifte, durch den Genuß vielen lauen Waſſers, der Milch und des Oels, geſchwächet und gedämpfet werden müſſte: ſo lehret doch die Erfahrung, daß alles dieſes fruchtlos ſey, und daß man zu einer ganz andern Arzenei ſeine Zuflucht nehmen müſſe, welche, zu allem Glück, ein Hausmittel iſt.

Gleichwie die Champignons, wie die Muſcheln, ſich mit ſauren Brühen zugerichtet, mit mehrerer Sicherheit, als wenn ſie auf andere Art zubereitet ſind, ſpeiſen laßen: alſo iſt auch das mächtigſte Gegengift, welches man dem ſchon genoſſenen giftigen Champignon entgegen ſetzen kann, der Eſſig. Sobald man die übeln Wirkungen dieſes Giftes empfindet, iſt die erſte Sorge, ein Erbrechen zu erregen; und hierzu iſt in gegenwärtigem Falle nichts geſchickter, als eine Vermiſchung aus 3 Theilen Eſſig, und 1 Theil Honig oder das ſogenannte und bei den Alten in dergleichen Fällen ſo gebräuchliche Oxymel, man mag nun nur gemeinen oder Meerzwiebel-Eſſig dazu nehmen. Wenn man die beſten Gegengifte der Aerzte wider die giftigen Champignons nachſieht, ſo findet man, daß ihr Grund der Eſſig ſey, womit Matthiolus Iſopp, Galen Taubenmiſt, Apulejus Wermuth, und Andere wieder etwas anders vermiſchten. Genug, der Eſſig war der Grund ihrer Arzeneien, und zu ihm muß man auch ſeine Zuflucht nehmen, ſobald man ſich erbrochen hat. Man verdünnet den Eſſig in vielem Waſſer, und trinket ihn häufig, bis alle üble Zufälle nachlaßen. Hofmann hat vom Citronenſaft eben dieſelbe gute Wirkung gerühmet; und es erhellet hieraus, daß es auf die Säure ankomme, wenn man das Gift der Champignons dämpfen will.

Tiſſot räth, durch Brechweinſtein zu 6 Gran, oder 35 bis 45 Gran Ipecacuanha, ſofort ein Erbrechen zu erregen, und viel lauwarmes, geſalzenes oder gezuckertes Waſſer trinken zu laßen.

Nach Hrn. Fisgarolla Vorſchrift, (ſ. das 2 St. des V B. der Berl Samml. S. 171,) ſoll man blauen cypriſchen Vitriolſtein, von der Größe eines Kirſchkerns, nehmen, in ein Glas weißen Wein thun, und darinn ſolange herumrühren, bis der Wein die Farbe davon an ſich gezogen. Dieſen Saft ſchlucket man ſodann hinunter, ſobald man Beſchwerlichkeiten des Magens und Neigung zum Erbrechen bei ſich empfindet; und ſo wie dieſer lezte Zufall kömmt, trinket man warmes Waſſer, wornach man die gegeſſenen Champignons unfehlbar wiederum von ſich geben wird. Hierauf nimmt man ein wenig Waſſer und Salz. Den Kindern, die ſich in dergleichen Fällen befinden, giebt man nur eine halbe Doſin.

Von giftigen Muſcheln und Champignons, ſ. das 17 St. der Hann. nützl. Samml. v. J. 1757.

Abhandlung von den Wirkungen verſchiedener giftiger Speiſen, als inſonderheit der giftigen Champignons, wogegen die Säuren aus dem Gewächsreiche mit großem Nutzen gebraucht werden können, ſt. im Arzt, Th. II, S. 97—111.

Funeſte exemple d'avoir mangé des champignons, ſt. in No. XLIV der *Gaz. ſalut.* v. J. 1767; desgl. in der *Gazette litter. de Berl.* 1767, S. 336.

Von den zur Herbſtzeit alt gewordenen und ſtehen gebliebenen Champignons auf dem Felde, ſ. das 10 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1771, S. 78.

Remede ſûr & ſpécifique contre les accidens qu'occaſionnent les champignons de toute eſpece, ſt. in No. 51 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1771.

Obſervations ſur les effets dangereux des mauvais Seps ou Champignons, pâr Mr. BETBEDER, ſt. in No. XLI der *Gazet. ſalut.* v. J. 1764.

GUIL. FABRICII HILDANI obſ. de ſymptomatibus graviſſimis ex eſu fungorum ſequutis, & lapidis Bezoar orientalis uſu, ſt. in deſſen *Obſ. & curat. chirurg.* Cent. IV, Obſ. 34; und in deſſen *Opp. omn.* Frf. M. 1646, f. S. 317.

Eb. deſſ. Obſ. de vomitu vehementi, & deſcenſu inteſtini in ſcrotum, ex eſu fungorum, ſt. eb. daſ. Obſ. 35.

Eb. deſſ. Obſ. de ſympromatibus ex ſolo contactu fungorum conſequutis, ſt. eb. daſ. Obſ. 36.

PETR. FORESTI obſ. de convulſione a fungis comeſtis orta, ſt. in deſſen *Obſ. & curat. medicinal. ac chirurg. Opp. omn.* To. I. Rothom. 1653, f. Lib. X. Obſ. 116, S. 578, f.

Moyens de ſe préſerver des mauvais effets du champignon veneneux, par Mr. HATTE', ſ. im XIII Th. des *Nouvell. oecon. & litter.* p. 1 m. de Juill. & Août 1756, S. 94—100.

Mittel wider die ſchädlichen Wirkungen der giftigen Champignons, von Hrn. HATTE', ſ. im I Th. des phyſik. und ökon. Patr. Hamb. 1756, 4. St. 42, S. 333—337; und im 4 St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1765, S. 49—58.

Eine andere Ueberſetz. u. d. T. Wahrnehmung von einer Vergiftung durch eine Art giftiger Schwämme, und von derſelben Gegengift, ſ. im 4 St. des III B. der Samml. auserleſ. Wahrnehm. ꝛc. Frf. und Lpz. 1758, 8. S. 350—366.

Sur les mauvais effets de certains champignons, par Mr. HEBERDEN; Article tiré des Tranſact. medicales, ſ. in No. 4 der *Gott. ſelect.* v. J. 1773.

JOS. LANZONI obſ. de fungorum veneno, ſ. in *Mangeti Biblioth. medico-pract.* L. XVIII; und in *Lanzoni Opp. omn.* Lauſann. 1738, gr. 4. To. II. S. 525, f.

De fungis, ſ. HIER. MERCURIALIS *de morbis venenoſis & venenis* Tract. Lib. II, Cap. 12. in deſſen *Tractatibus variis de re medica*, Lugd. 1618, 4. S. 69, f.

Obſervations ſur les pernicieux effets d'une eſpéce de champignons, appellée par les Botaniſtes: Fungus mediæ magnitudinis totus albus, par Mr. le MONNIER, ſ. in den *Memoir. de Paris*, a. d. J. 1749, S. 210—223.

Otto v. Münchhauſen Nachricht von Mitteln für diejenigen, welche das Unglück haben, giftige Schwämme zu eſſen, ſ. im 3 St. des III Th. des Hausvaters, S. 901. f.

De ſuffocatione à fungis venenatis, ſ. FRANC. RANCHINUS, in *Tr. de morb. ſubitaneis*, C. 14; in deſſen *Opusc. med.* Lugd. 1627, 4. S. 615, f.

CORN. STALPARTII *van der Wiel* obſ. de fungis comeſis, repentinæ mortis cauſa, ſ. in deſſen *Obſ. rarior. Cent. I.* Leidæ. 1727, 8. Obſ. 40, S. 162—172.

Nachricht von Hrn. Gr. Wilk Verſuchen mit Champignons, ſ. im 7 St. des *Alt. gel. Merc.* a. d. J. 1768, S. 49—51; im 4 St. des IX B. der phyſ. oekon. Auszüge, Stuttg. 1768, 8. S. 546—551, und im 3 St. des IV B. der Berl. Samml. 1772, 8. S. 253—256.

Champignon-Aufſatz, Fr. Champignon d'eau, heißt diejenige Art Springbrunnen-Aufſätze, da an einem aufſteigenden Rohr etliche umgekehrte Becken befeſtigt ſind, wovon die untern immer größer als die obern ſind, damit das Waſſer, welches aus dem in der Mitte ſtehenden Rohr in die Höhe ſteigt und wieder herunterfällt, von jedem obern Becken auf das untere aufſchlage, und durch dieſes vielfältige Aufſchlagen ein deſto größeres Geräuſch mache. Weil dieſer Aufſatz ſo ausſieht, als wenn etliche Pilze oder Champignons übereinander aus Einem

Sten-

Stengel gewachſen wären, ſo hat man ihn Champignonaufſatz genannt.

Chancelier, ſiehe Kanzler.

Chancellerie, ſiehe Kanzellei.

Chancellerie, (Zuckerbrod à la) ſiehe unter Zuckerbrod.

Chancir, Chanciſſure; ſiehe Schimmel.

Chancre, ſiehe Krebs.

Chandelier, ſiehe Leuchter. Lichtzieher.

Chandelle, ſiehe Licht.

Chandelle, (*Bois de*) ſiehe Citronenholz.

Chanfrein blanc, ein weißer Fleck auf der Stirn der Pferde; ſiehe Bläſſe.

Change, Changer; ſiehe Aufgeld. Baratto. Tauſch. Wechſel.

Changeant-Farbe, Fr. Couleur changeante, eine ſchieſlicht-glänzende oder ſpielende Farbe, eine Farbe, die ſich dem Auge, je nachdem ſie ihm nach einer andern Wendung dargeſtellet wird, verändert erſcheint.

Changeant-Stoff, Changeant-Taffet, Schiel-Taffet, Schiller-Taffet, Fr. Etoffe changeante, Taffetas changeant, heißt ein Taffet oder anderer Stoff, welcher, wegen der zweierlei Farben der Kette (oder des Aufzugs) und des Einſchuſſes, nach der veränderten Wendung des Auges bald dieſe bald jene Farbe zurückwirft.

Changiren, bei den Buchhändlern; ſiehe Th. VII, S. 190.

Changiren, ein Pferd oder die Hand, Fr. Changer un cheval ou de main, heißt, auf der Reitſchule, des Pferdes Kopf von einer Hand zur andern (von der Rechten zur Linken, oder von der Linken zur Rechten) lenken oder wenden.

Eine Probe eines zugerittenen Pferdes iſt es, wenn daſſelbe nach des Reiters Verlangen, zu rechter Zeit changiret, und die Schenkel gleichſam in der Luft abwechſelt, wobei ihm aber der Reiter die Fauſt- und Schenkelhülfe geben muß.

In der Zuckerſiederei, heißt changiren, die Zukkerhüte von einem Topf auf den andern ſtellen, um den abtröpfelnden Syrop zu ſammeln.

Changeur, ſiehe Wechsler.

Chanlatte, ſiehe Aufſchiebling.

Chanoine, Chanoinie; ſiehe Canonicus. Canonicat.

Chanteau, ſiehe Schartſtück.

Chanteaux, ſiehe Zwickel.

Chantepleure, ſiehe Trichter. (Seih-)

Chanterelle, ſiehe Fachbogen. Lockvogel. Pfifferling.

Chantier, ſiehe Bauhof. Kellerlager. Lagerhölzer. Stapel. Werft.

Chantier, (*Bois en*) ſiehe unter Bois.

Chanvre, ſiehe Hanf.

Chape, ſiehe Herz an einer Schnalle. Ueberſchurr.

Chapeau, ſiehe Hut. Kuchen.

Chapelé, (*Pain*) ſiehe Brod. (Raſpel-)

Chapelet, ſiehe Paternoſter.

Chapelle, ſiehe Capelle.

Chaperon, ſiehe Kappe an einer Mauer. Ueberdruck.

Chaperonnière, ſiehe Peſtilenzwurz.

Chapiteau, das oberſte Stück einer Säule; ſ. Capital.

Chapitre, ſiehe Capitel.

Chapon, ſiehe Kapaun.

Character, (ſprich Karacter) oder nach dem Griech. **Charakter**, Fr. Caractère. 1. Eine Figur, ſo auf Papier, Erz, Steine u. ſ. f. gemacht wird. In dieſer Bedeutung werden nicht nur abergläubiſche magiſche Zeichen im gemeinen Leben noch Charactere genannt, ſondern dieſen Namen führen auch die Zeichen, womit Fabricanten, Kaufleute u. ſ. f. ihre Waaren zu bezeichnen pflegen. Ja in der weiteſten Bedeutung werden oft alle Schriftzeichen und Buchſtaben mit dieſer Benennung beleget.

2. Figürlich, ein jedes Merkmal, was eine Sache von der andern ihrer Art unterſcheidet, und der ganze Um-

Umfang dieſer Merkmale; in welchem leztern Falle es nur allein im Singular üblich iſt. Beſonders a) der ganze Umfang aller derjenigen Gemüthsneigungen, welche einen Menſchen von dem andern unterſcheiden; auch dasjenige in den Handlungen und der Art derſelben, was eine Perſon von andern unterſcheidet. Der Character der Hand eines Malers, iſt das Mechaniſche in der Behandlung, derjenige Theil des Colorites, wodurch er ſich von andern Künſtlern ſeiner Art unterſcheidet. b) Aeußerliche Würde, Ehrentitel, wodurch man von andern unterſchieden wird; in welchem Verſtande dieſes Wort nur im gemeinen Leben üblich iſt, und alsdenn, nach dem Muſter des Franzöſiſchen Caractère, den Ton auf der lezten Sylbe hat. Er hat einen Character bekommen, d. i. einen Titel. c) Bei den Kupferſtechern bezeichnet dieſes Wort die Deutlichkeit, oder Kenntlichkeit ſowohl in den Muskeln, als auch in dem Umriſſe. Einer Sache einen mehrern Character geben.

Characteriſieren, 1. Den Character, oder den ganzen Umfang aller Merkmale einer Sache beſtimmen. 2. Mit einem Character, d. i. einem Ehrentitel, begaben, in welchem Verſtande aber nur das Mittelwort im gemeinen Leben üblich iſt. Ein characteriſierter Mann, der eine anſehnliche Würde bekleidet, oder auch nur einen Ehrentitel hat.

Characteriſtiſch, genau bezeichnend, was eine Sache von allen andern unterſcheidet. Das Gemälde, das Bild iſt nicht characteriſtiſch genug, wenn es die Sache, die es vorſtellen ſoll, nicht genug von allen andern unterſcheidet.

Charançon, Charanſon; ſiehe Kornwurm.

Charbon, ſiehe Brand im Getreide. Kohle.

Charcanas, ein ſeidener und baumwollener Zeug, der in Oſtindien gemacht wird. Die Länge der Stücken iſt 7 bis 8 Ellen, und ihre Breite beſtändig $\frac{4}{4}$.

Es kommen auch aus Indien baumwollene und ſeidene Tücher dieſes Namens, wovon die Stücke 6, 8 oder 13 Ellen in der Länge, und ⅞ oder ⅔ in der Breite halten.

Chardon, ſiehe Diſtel.

Chardon benit, ſiehe Cardobenedicten.

Chardonneret, ſiehe Stieglitz.

Chardonnet, ſiehe Läufer.

Chardons, ſiehe Schweinsfedern.

Charfreytags-Glocken, eine Art hölzerner Glocken; ſiehe unter Glocke.

Charge, ſiehe Knoſpe. (Trag-) Ladung.

Charge, heißt auch ein franzöſiſches Kornmaaß, welches inſonderheit in der Provence gebräuchlich iſt, und ohngefähr 200 Pfund ſchwer Korn hält. Siehe auch Cargo. Laſt. Sack.

Chargement, Charger, ſiehe Beladen.

Chargen-Caſſe, iſt eine Einnahmecaſſe, ſo aus denen für Chargen, Characters, Titul. Prädicate, Standes-Erhöhungen, Penſionen, Beneficien, Privilegien, Conceſſionen, auch andere Gnadenſachen, zu erlegenden Gebühren entſteht. Die Gelder daraus fließen gemeiniglich in die Chatoulle.

Nach dem Kön. Preuß. revidirten Chargen-Caſſen-Reglement, de dato Berlin, d. 30 May 1765, (welches in der Edictenſamml. v. J. 1765, No 55, befindlich iſt,) müſſen ſowohl im Königreiche Preußen, als in ſämmtlichen übrigen Provinzen, exclusive Schleſien und Oſtfriesland, alle Militär- Civil- Hof- und übrige Bediente, welche aus Königl. Landes- und Kämmerei-Caſſen Gehalt genießen, wes Namens, Standes oder Würden ſie immer ſeyn, oder wie ſie genennet werden mögen, imgleichen alle diejenigen, welche Prädicate, Gnadengehalte, geiſt- oder weltliche Beneficia, Gnadengeſchenke, Privilegia, Confirmationes, und andere in dieſem Reglement benannte Gnadenbezeugungen, erhalten, die davon beſtimmten Jura an die Chargen-Caſſe bezahlen, inſofern nicht von denſelben eine Ausnahme gemachet worden, noch durch Special-Ordres entweder die Jura beſonders beſtimmet, oder die Impetranten davon diſpenſiret werden. Auch muß derjenige, welcher eine Bedienung, Cha-

racter, Beneficium, oder eine andere Gnade, gegen eine offerirte und angenommene Summe erhält, außer ſolcher Summe, annoch die in dieſem Reglement nach Beſchaffenheit der Sache feſtgeſetzten Jura erlegen, es ſey denn, daß in Anſehung der Offerte ihm die Diſpenſation ertheilet wird.

Alle diejenigen, welche nach dieſem Reglement Jura zu entrichten haben, müſſen ſich ſofort, nach Erhaltung ihrer Chargen, Penſionen, Beneficien, Privilegien, und wie es Namen haben mag, bei der Chargencaſſe, oder denen Receptoribus in den Provinzen, melden, und die geordneten Jura berichtigen; auch müſſen die geheimen Kanzelleyen die Patente, Conceſſionen, und überhaupt alle Sachen, wofür Chargen-Jura zu erlegen ſind, denen Impetranten nicht eher extradiren, noch die Reſcripte an die Collegia, oder die Ordres an die Caſſen, zu Auszahlung der Beſoldungen und Penſionen, inſinuiren, bevor ſolche nicht mit dem Chargencaſſenſtempel bedruckt, und die Quitung wegen berichtigter Jurium beigebracht worden; ingleichen, wenn die Impetranten die Jura an die Provincial-Receptores abführen, die Reſcripte und Ordres an die auswärtigen Collegia, ohne daß ſelbige vorher der Chargencaſſe vorgezeiget, und mit deren Stempel bedrucket worden, nicht abſenden, nicht weniger der Chargencaſſe alle Monathe eine accurate Liſte der expedirten Gnadenſachen zur Juſtification der Rechnung zuſtellen; wie denn auch, ſolange ein neuer Bedienter nicht durch eine Quitung von der Chargencaſſe, oder dem dazu beſtellten Provincial-Receptore, ſeine Jura berichtiget zu haben doceret, weder in Eyd und Pflicht genommen, und zu ſeiner Function gelaßen, noch ihm von der Caſſe der geordnete Gehalt ausgezahlet, und überhaupt niemand, ohne Producirung einer ſolchen Quitung, zu dem Genuß irgend eines Beneficii, wovon Jura zu erlegen ſind, gelaßen werden darf.

Chariage, ſiehe **Fuhre. Fuhrwerk.**

Chariot, ſiehe **Karren. Wagen.**

Charlatan, (ſprich Scharlatan) 1. Eigentlich ein Aſter-Arzt, der an öffentlichen Orten auftritt, und ſeinen Arzeneien tauſend falſche Tugenden beilegt; ein Marktſchreyer, Quackſalber. Den Schaden, welchen dergleichen Perſonen in einem Staat anrichten, werde unter dem Art. **Marktſchreyer** aufzudecken genöthigt ſeyn.

2. Figürlich, überhaupt ein jeder, der ſeinen Arbeiten einen gröſsern Werth beileget, als ſie haben, oder ſich gröſserer Verdienſte rühmet, als er beſitzet.

Aus dem Franz. Charlatan, welches wiederum von dem Ital. Ciarlatano abſtammet, ſo gleichfalls einen Marktſchreyer bedeutet. Da dieſes Wort im Ital. auch Ceretano und Cerretano lautet, ſo hat man es von Ceretum, einem Orte bei Spoleto, abgeleitet, aus welchem die eigentlichen Marktſchreyer und Quackſalber herſtammen ſollen. Allein, da ciarlare im Ital. auch ſchwatzen und plaudern bedeutet, ſo giebt ſolches für das Wort Charlatan eine ſehr bequeme Abſtammung an die Hand.

Charme, Hainbüche; ſiehe Th. VII, S. 314, fgg.

Charnage, (*Dixmes de*) ſiehe Zehend. (Fleiſch-)

Charnaigre, ein Steuber; ſiehe unter Hund. (Wind-)

Charnier, ſiehe Fleiſchkammer.

Charnier, (ſprich Scharnier) aus dem Franz. Charnière, ein Gewinde oder Gewerbe mit ineinanderſchlieſsenden Gängen, die mittelſt eines durchgeſteckten Drahts mit einander verbunden ſind; eine einfache oder doppelte Spalte an den äuſserſten Theilen verſchiedener Werkzeuge, dieſe Theile dadurch beweglich zu machen.

Die Gelenke eines Scharniers, d. i. die beiden Gänge, die durch ihre Vereinigung das Scharnier ausmachen, und wovon der eine an den Deckel des Käſtchens, der andere aber an den Körper deſſelben angemacht iſt, heiſsen im Franz. Charnons.

Charnier-Bänder, Fr. Fiches à chapelet; ſ. Th. III, S. 510.

Charnier-Stift, Fr. Cheville de charnière, der Stift, welcher durch die Höhlung der Gewinde eines Charniers geſteckt wird.

Charnon, ſiehe unter Charnier.

Charogne, ſiehe Aas.

Charpente, (*Bois de*) Zimmerholz; ſiehe unter Holz.

Charpentier, ſiehe Zimmermann.

Charran, ſiehe Fahr-Weg.

Charret, ſiehe Spinn-Rad.
Charretier, ſiehe Kärrner.
Charrette, ſiehe Karren.
Charriables, Anſpänner; ſiehe Pferde-Bauer.
Charrière, ſiehe Gaſſe.
Charroi, (*Droit de*) ſiehe Fuhre. (Lehns-)
Charron, ſiehe Stellmacher.
Charronage, (*Bois de*) ſiehe unter Bois.
Charruage, Ackerfeld; ſiehe Acker.
Charruage, Pflugſchatz; ſiehe Pfluggeld.
Charrue, ſiehe Pflug.
Charruyer, ſiehe Kärrner.
Charta blanca; ſiehe Blankett.
Charte, ſiehe Karte.
Charte-partie, Certapartei; ſiehe Th. VII, S. 401.
Charti, Chartie, Chartil; ſiehe Erntewagen.
Chartreux, Katzengrau; ſiehe unter Grau.
Charvi, ſiehe Zuckerwurzel.
Chas, ſiehe Bleiwurf. Kleiſter. (Leinweber-)
Chaſeret, ſ. Käſeform. Käſebord.
Chaſſe, ſ. Flucht. Hammer. (Treib-) Jagd. Lade bei den Webern. Meißel. (Setz-)
Chaſſe-boſſe, ſ. Weiderich.
Chaſſe-clou, ſ. Durchſchlag.
Chaſſe-couſin, ſ. Kratzer.
Chaſſe-fleurée, ſ. Schaumbrett.
Chaſſelas, Gutedel, eine Traubengattung; ſiehe unter Weinſtock.
Chaſſe-marée, ſiehe Fiſchkaſten zu Seefiſchen.
Chaſſe-mouches, ſ. Fliegennetz. Fliegenwedel.
Chaſſe-poignée, der Griffriebel; ſ. unter Degengriff.
Chaſſe-pointe, ſiehe Hammer. (Nier-)
Chaſſe-pommeau, der Knopfriebel; ſ. unter Degenknopf.
Chaſſe-rage, ſ. Pfefferkraut.
Chaſſe-rivet, ſiehe Schelleiſen.
Chaſſery, (*Poire de*) Jagdbirn; ſ. Th. V, S. 468.

Chaſ-

Chaſſete, ſ. Kaſten eines Ringes.

Chaſſeur, ſ. Jäger.

Chaſſis ſiehe Vorfenſter, unter Fenſter. Gatter bei den Tiſchlern. Karren. Eine Art Geheimſchreiberei, unter Schreiben. Rahm.

In den Kattunfabriken, findet man neben dem Druckriſche, auf einer Bank, ein Gefäß mit Farben, und ein ſogenanntes Chaſſis. Lezteres enthält zwey hölzerne Gefäße, wovon das kleinere in dem größern ſteht. Auf den Boden des äußerſten Gefäßes, welches man Back nennet, ſchüttet der Kattundrucker Stärke und Abgänge von den Farben, und auf dieſer Pappe von Stärke und Farbenabgängen ſchwimmt das eigentliche Chaſſis, welches alſo kleiner ſeyn muß, als das Back. Das Chaſſis iſt gleichfalls von Holz, hat aber keinen hölzernen, ſondern einen Boden von Leder und abgenuztem Tuche. Das Leder iſt unten, das Tuch aber oben unmittelbar über dem Leder. Abgenuzt muß dieſes Tuch ſeyn, weil auf daſſelbe die Farben aufgetragen werden, die, wenn es rauh wäre, ſich nicht gleichmäßig, ſondern klümperig, verbreiten würden. Das Chaſſis ſchwimmt aber auf vorgedachter Pappe von Stärke und Farben, damit der Boden deſſelben nachgebe, wenn der Drucker mit der Form in die Farbe taucht. Wäre der Boden feſt, ſo würde die Farbe auch in die Zwiſchen-Räume zwiſchen den Figuren der Form eindringen, und der Abdruck würde ſchmuzig ausfallen.

Bei den Kupferſtechern, heißt Chaſſis eine Maſchine, wodurch ſich dieſer Künſtler ein gleiches Licht auf ſeine Arbeit verſchafft. Sie beſteht aus einem hölzernen Rahm, welcher ſo groß iſt, daß er die ganze Breite des Fenſters einnimmt, vor welchem ſein Arbeitstiſch ſteht. Auf dieſen Rahm iſt in Oel getränktes Papier geleimt, welches außen durch die in Quadraten aufgeſpannten Bindfäden unterſtüzt wird. Durch dieſes Papier wird die Platte des Kupferſte-

chers jederzeit von einem gleichen Tageslicht beleuchtet.

Chaſſoir, Chaſſoire; ſ. Treiber.

Chat, ſiehe Katze.

Châtaigne, Châtaignier; ſ. Kaſtanie.

Chateau, ſ. Caſtell. Schloß.

Châtelain, ſ. Caſtellan.

Châtelet, ſ. Th. VII. S. 716.

Chat huant, ſ. Nachteule.

Chatière, ſ. Katzenloch.

Chaton, ſ. Kaſten eines Ringes.

Chatoulle, (ſprich Schatulle) Scatulle, heißt insgemein eine kleine und wohlverwahrte Kiſte zu Aufbehaltung barer Gelder oder anderer koſtbarer Kleinigkeiten. Insbeſondere aber verſtehet man darunter eine Ausgabe-Caſſe, die beſonders zu dem unmittelbaren Gebrauche des Regenten beſtimmt iſt, und woraus nichts ohne ſeine beſondere höchſte Anordnung ausgegeben wird. Die Gelder, welche in dieſe Caſſe eingehen, (die Chatoulle-Gelder) kommen entweder aus beſondern Chatoullgütern, wovon im folgenden Artikel gehandelt wird, und verſchiedenen zufälligen Einkünften, wohin die Begnadigungs Conceſſions Confirmations Diſpenſations Chargen und andere Gelder, ſo aus dem Verkauf bloßer Titel und Würden, ein und andern Strafen ꝛc. entſtehen, pflegen gerechnet zu werden; oder die zur Chatoulle gewidmete Summe wird von den ordentlichen Einkünften des Staats monathlich oder vierteljährlich dahin geliefert. Dieſes leztere iſt allemal für beſſer zu halten. Denn die erſte Art erfordert nicht nur eine beſondere Wirthſchaft, ſondern, wenn die Chatoulle beſondere Einkünfte hat, ſo gehet dabei auch öfters viel Menſchliches vor, welches eben mit dem Wohl des Staats nicht genau übereinſtimmet. Es liegt überhaupt gar viel daran, daß der Chatoulle Gränzen geſetzet werden, was dahin kommen oder nicht kommen, und daraus bezahlet oder

nicht

nicht bezahlet werden soll; denn sonst werden schlimme Derangements bei andern Cassen daraus erfolgen, welche auf diese und jene Revenüe gegründet sind, und woraus gewisse Abgaben bestritten werden sollen.

Es fehlt nicht an Beispielen, daß Chatoulliers, oder Herren selbst, directe oder indirecte, nach der Nothdurft ihrer schlechten Wirthschaft, bei der Chatoulle alles, wo sie nur was von Geldern, so in die Kammern gehörten, finden konnten, wegnahmen, oder, um nur Vortheile für die Chatoulle und geheimen Ausgaben des Herrn zu machen, die nachtheiligsten Contracte mit reichen Pächtern und solchen Leuten eingiengen, welche nur Geld fourniren konnten. Jedoch, wie die Einnahme, also muß auch die Ausgabe der Chatoulle ihre Schranken haben, welches ebenfalls von denen Regenten oft nicht beobachtet wird, die aus der Chatoulle bald dieses bald jenes unternehmen, so ihnen wirklich nicht dienet, und was sie doch haben, denen andern Cassen aber nicht abfordern wollen oder können, weil dort alles schon seine angewiesene Wege hat.

Die Ausgaben, welche aus der Chatoulle bestritten werden, sind zwar an den Höfen öfters gar sehr unterschieden; jedoch kommen sie gemeiniglich auf folgende 4 Puncte an: 1) Die Hand-Spiel- und Ergetzungsgelder des Regenten und der Personen seines Hauses; 2) die Kleider und Juwelen für eben dieselben; 3) die Almosen, Mildthätigkeiten, besondere Belohnungen und Gnadenbezeigungen; und 4) die Auszierung der Hof-Capelle, der Unterhalt der dabei befindlichen Geistlichen, die Arzeneien für den Regenten und sein Haus, und die Besoldung der Leibärzte.

Was den ersten Punct betrifft, so pflegt allen Personen von der Familie des Regenten, und sogar den Kindern, wenn sie nur wenige Jahre erreicht haben, eine gewisse Summe zu ihren Hand-Spiel- und Ergetzungsgeldern ausgesetzt zu werden, die ihnen monathlich

oder vierteljährlich ausgezahlet wird, und woraus wieder kleine Chatoullen entstehen, welche gemeiniglich die Kammerdiener und dergleichen Bedienten unter ihrer Aufsicht haben. Der Regent selbst schränket sich mit seinen Hand- und Spielgeldern entweder gleichfalls auf eine gewisse Summe monathlich ein, welches sehr löblich und weise gehandelt ist; oder er nimmt daraus nach seinem Belieben und Wohlgefallen, soviel als er will, und wie die Ausgaben vorfallen. Wenn der Wirthschaftsetat bestehen soll, so ist es unumgänglich nöthig, daß sich der Regent in seinen Hand- und Spielgeldern auf eine gewisse Summe monathlich einschränke. Denn wenn er uneingeschränkt nimmt, so daß die für die Chatoulle bestimmte Summe erschöpft ist, und die Kammer mehr schaffen muß: so ist die Folge davon, daß der ganze Wirthschaftsetat in Unordnung geräth, und andere nothwendige Ausgaben unterbleiben, oder Schulden gemachet werden müssen. Der Regent thut bei dieser Einschränkung nichts, als was der Eigenschaft eines jeden vernünftigen Haushalters gemäß ist. Was die Gemahlin des Regenten betrifft, so hat sie entweder gleichfalls eine uneingeschränkte Disposition über die Chatoulle, zumal wenn sie ihres Gemahls vollkommene Liebe besitzt, und an den Regierungsangelegenheiten einigen Antheil hat, oder es ist ihr eine gewisse Summe dazu jährlich ausgesetzt, welche gemeiniglich durch die Heurathsverträge bestimmet wird, die dann nicht überschritten werden darf. Lezteres ist in verschiedenem Betrachte rathsamer.

Die Kleider und Juwelen machen die zweyte wichtige Nummer in den Ausgaben der Chatoulle aus. Was die Kleider und Wäsche betrifft, so gehören sowohl die zu dem gemeinen Gebrauche, als die Staatskleidungen und diejenigen, so nur bei besondern Feyerlichkeiten angezogen werden, zu den Ausgaben der Chatoulle. Man hat zu deren Bewahrung und Reinhaltung die sogenannten Garderobe-

nde Bedienten. Von den Juwelen und andern Koſtbarkeiten aber gehören nur diejenigen hieher, die zum beſtändigen Gebrauche beſtimmt ſind. Diejenigen, welche ſehr koſtbar ſind, oder zur Krone oder Familie gehören, ſind ein Theil des Schatzes, und werden aus dieſem beſtritten und daſelbſt verwahret. Mit der Gemahlinn hat es in dieſem Stücke eben die Bewandtniß, wie bei dem vorhergehenden Puncte erinnert worden. Es läßt ſich übrigens in dieſen Dingen keine Regel ſetzen. Es kömmt hierbei auf die Wohlanſtändigkeit und die hohe Würde des Regenten an. Jedoch fängt man nunmehr von ſelbſt an, den Grundſatz anzunehmen, daß der Stand des Regenten dergeſtallt erhaben iſt, daß er dieſes äußerlichen Schimmers, wenigſtens täglich, gar nicht bedarf.

Die Almoſen und Mildthätigkeiten des Regenten, wie auch die beſondern Belohnungen und Gnadenbezeigungen, die der Regent gewiſſen Perſonen durch Geſchenke erweiſet, werden gleichfalls aus der Chatoulle beſtritten, wie auch öfters viele Penſionen, beſonders für arme Officierswittwen. Wenn dergleichen Mildthätigkeiten, Belohnungen und Gnadenbezeigungen durch Erlaße aus den ſchuldigen Abgaben beſtritten werden: ſo verurſachet ſolches allemal eine große und nachtheilige Unordnung in dem Kammeretat, wo man auf dergleichen Einkünfte bereits ſeine Rechnung gemacht hat. Wollte ein Regent jedoch dieſen Weg erwählen: ſo wird es allemal gut ſeyn, wenn er aus der Chatoulle ſoviel bar bezahlen läßt, als die Abgaben, welche man jemanden ſchenken will, betragen, um damit leztere entrichten und abführen zu können. Auf dieſe Art entſtehet kein Ausfall im Kammeretat.

Die Auszierung der Hofcapelle, der Gehalt für die Geiſtlichen, der Aufwand für die Medicin, zu der Geſundheit des Regenten und ſeines Hauſes, und die Beſoldung der Leibärzte, ſind gleichfalls eine wichtige Ausgabe der Chatoulle. Man ſetzet gemeiniglich zu ei-

ner jeden dieſer Ausgaben etwas Gewiſſes aus. An verſchiedenen Höfen gehören auch die Koſten der auswärtigen Correſpondenz, beſonders der geheimen, unter die Ausgaben der Chatoulle. Allein öfters wird auch darauf eine gewiſſe Summe ausgeworfen, die aus der Kammer an den Cabinetsſecretär bezahlet wird. In großen Staaten aber gehört dieſe Sache unter den Aufwand der Staatskanzelley oder des Cabinets, worzu eine beträchtliche Summe erfordert wird.

Ueber die Chatoulle iſt ein beſonderer Rendant oder Chatoullier beſtellet, welcher gemeiniglich den Titul eines Raths, geheimen Secretärs, oder geheimen Kämmeriers, hat. Es iſt dieſes ein ſehr gefährlicher Poſten. Sein Amt beſteht zwar eigentlich darinn, daß er die in ſeine Caſſe ein- und wieder herausgehenden Gelder richtig und treu berechne, ſonſt aber kömmt ihm ſo wenig, wie einem andern Rentmeiſter, zu, über die Einnahme und Ausgabe zu urtheilen, oder darinnen zu rathen. Weil er aber doch am nächſten mit dem Regenten umgehet, oft auch deſſen beſonderes Vertrauen genießet, und Gelegenheit hat, ſich in die Sachen weiter, als in die bloße, ſchon von andern regulirte, Einnahme und Ausgabe, einzumengen, auch öfters wirklich von dem Regenten darein gezogen, und zu mehrern gebraucht und autoriſiret wird: ſo kann ein ſolcher Mann in die gefährlichſten Umſtände gerathen, zumal wenn er allein etwas nach ſeinen Einſichten dabey einrichtet, oder die Gnade des Herrn mißbrauchet, und ſich einfallen läßt, einen kleinen oder großen Premierminiſter abzugeben; inſonderheit aber, wenn er mittelſt der Chatoulle den Eigennutz vieler Leute entweder kitzelt oder verletzet. Dieſes alles giebt öfters in dem Zuſtande eines ſolchen Bedienten bey dem Leben des Regenten, oder doch nach deſſen Tode, zu vielen ſchlimmen Folgen Anlaß, ſonderlich, da es dergleichen Bedienten bey allen wahren und falſchen Gönnern und Freunden, die ihnen die Gnade des Herrn ver-

verſchaffet hat, ſelten auch an vielem recht bittern heimlichen Haß fehlet.

Will ein Chatoullier als ein kluger und vernünftiger Mann handeln, und ſich bei ſeinem Amte vor aller Verantwortung ſicher ſtellen: ſo wird er in ſeinen Geſchäften anſtändig vorſichtig ſeyn, und ſich in keine Dinge miſchen, die nicht in ſein Amt einſchlagen, ſondern ſich davon, ſoviel nur möglich iſt, entfernen. Er wird ſich vor allen Cabalen und Intriguen, die ſo oft bey Hofe ſowohl, als bey den Collegiis, vorgehen, ſorgfältig hüten und daran keinen Antheil nehmen. Weil er lediglich und unmittelbar von dem Willen des Regenten abhängt, wird er dahin ſehen, daß er deſſen klaren, unverdächtigen und unerſchlichenen Willen, ſowohl ihm ſelbſt, als Andern, in allem, was er gethan hat, allezeit, und zwar ſo vorlegen könne, daß dagegen kein Unterſchleif oder Mißbrauch der Gnade, oder ſonſt ſo etwas von Gefährde, mit Grunde aufgebracht werden könne. Er wird alſo nichts im Großen und Kleinen thun, dazu er nicht entweder durch generale und beſtändige ſchriftliche, vom Regenten unterzeichnete, Verordnung ein- für allemal befehligt worden, oder dergleichen ſpeciale Ordre bekommen hat. Ein beſtändiges Anfrage und Reſolutionsprotocoll, welches der Chatoullier führet, der Regent aber bey jedem Punct ſigniret, iſt bei ſo vielen beſondern Vorfallenheiten, darinn man doch immer ſicher gehen ſoll, eines der bequemſten Mittel für den Herrn und Diener. Denn die Regenten geben nicht immer ſchriftliche Ordres, ſondern befehlen das meiſte mündlich, geſchwind, und wie es vorfällt; oder es geſchieht ſolches durch einen Cavallier, Kammerdiener, Pagen, Lackey, u. d. gl. Der Befehl muß daher erſt, ſeinen Umſtänden nach, protocolliret, und bey oder vor der Vollſtreckung das Protocoll vom Regenten ſignirt ſeyn. Der Chatoullier muß ſonderlich nichts, ohne Specialbefehl vom Herrn, an Andere, und ohne richtige Quitung von dieſen, und was an den Herrn ſelbſt bezahlet wird, ohne Bekenntniß von Dieſem im gedachten Protocoll, bezahlen. Hierauf muß ſich auch ſein zu führendes Manual der Ausgabe, wie auf die andern Verordnungen, ſonderlich aber auf den vom Regenten approbirten Einnahmeetat der Chatoulle, die Einnahmerechnung, und endlich auf einen gleichen Etat der ſchon ordinär aus der Chatoulle zu verrichtenden Ausgabe, gründen. Mit dem Manual muß das gleichfalls zu haltende, auf alle Tage zu ſchließende Caſſenbuch, worinn auf einer Seite die Einnahme, auf der andern die Ausgabe, und unten der Caſſenbeſtand, zu ſehen ſind, übereinſtimmen,

mit ſelbigem aber die Caſſe immer wirklich übereinkommen. Weil endlich der Chatoullier eigentlich keinem, als dem Regenten, die Rechnung ablegen und juſtificiren kann, wozu zuweilen beſondere Commiſſarien verordnet werden: ſo muß der Chatoullier die Vorſicht dabei gebrauchen, daß er ſich ſeine Rechnung von Monath zu Monath abnehmen, und von dem Regenten, nach vorhergehender Unterſuchung, durch deſſen Unterſchrift genehmigen, und ſich bis dahin von aller fernern Berechnung liberiren laße. Wiewohl es öfters ſehr ſchwer fällt, zu dieſen Bedeckungen zu gelangen, ſonderlich bei Regenten, die viel zu thun haben, mit Lebhaftigkeit denken, und ſonſt Verhinderung, oder auch zu dergleichen Beſchäftigungen kein Belieben haben; oft aber verhindert es auch der ſchnelle Tod des Regenten, alles ſo einzurichten und immer richtig zu ſeyn. Ordnung, Treue und Redlichkeit müſſen, wie bey allen Rendanten überhaupt, alſo auch bey einem Chatoullier, die vornehmſten Stützen ſeyn, worauf derſelbe ſich wider alle Gefahr und Verantwortung verlaßen kann.

Chatoullgüter, Patrimonialgüter, oder Landesfürſtliche Privatgüter, ſind diejenigen Güter, welche der Regent als eine andere Privatperſon beſitzet, und durch Erbſchaft, Kauf und andere unter Privatperſonen zu Erwerbung des Eigenthums gewöhnliche Wege, erlanget hat, und daher dieſelben ordentlicherweiſe nicht von der Kammer, ſondern von einem beſondern dazu verordneten Chatoullen- oder Hofkammeramte, oder wie ſonſt der willkührliche Titel lautet, verwalten läßt.

Es giebt aber doch auch eigentliche Kammer- und Domänen-Güter, ſo Chatoullengüter heißen, wenn nehmlich ihre Einkünfte zu der Chatoulle oder den Handgeldern des Regenten beſonders und vor andern gewidmet ſind. Selbige werden auch, wie andere Kammergüter, bei der Kammer adminiſtriret, und nur die Revenüen davon in die Chatoulle geliefert. Sie haben alſo mit den Geſchlechts-Erb-Familien-Patrimonial- oder eigentlichen Chatoullgütern des Regenten keine Gemeinſchaft.

Ehedem pflegten die Chatoullgüter oft auch bei der Kammer adminiſtriret zu werden, wodurch ſie mit der Zeit wirkliche Kammergüter geworden, weil nachher aus dieſer Adminiſtration die Vermuthung entſtanden, daß ſie entweder die Qualität eines Kammergutes urſprünglich gehabt hätten, oder doch den Kammergütern incorporiret worden wären.

Ein

Ein Regent kann dieſe Güter ſelbſt und an ſich, wie die Einkünfte, bloß zu ſeinem Privatnutzen, und nach der Weiſe eines Privatgliedes des Staats, wie eine andere Privatperſon, anwenden, und iſt nicht verbunden, ſolche eben zum gemeinen Beſten des Staats unmittelbar, oder zur Unterhaltung ſeines Standes, außer in Fällen der äußerſten Noth, wo jede Privatperſon ihr Vermögen aufopfern muß, zu widmen. Ja, er iſt auch davon ſonſt zu den Einkünften des Fürſten und Staats, nach ihrem Unterſchied, ordentlich und außerordentlich zu contribuiren ſchuldig.

Dem Regenten ſtehet an dieſen Gütern nicht nur der Beſitz und Genießbrauch, ſondern auch das unumſchränkte Eigenthum und die freie Diſpoſition zu. Er kann ſie daher rechtsbeſtändig an Unterthanen und Auswärtige ſoweit veräußern, ſoweit nicht etwa ein Lehnsnexus, oder Familienverträge, darauf gelegte Fideicommiſſe, u. d. gl. hierbei eine mehrere oder wenigere Einſchränkung, wie bei verſchiedenen fürſtlichen Häuſern und bei andern Privatgütern geſchieht, machen. Es kömmt auch auf des Regenten Willen an, ob er ſie durch eine Incorporation zu ordentlichen Kammergütern machen, und ſie zur Unterhaltung ſeiner und ſeiner Nachfolger Hoheit, oder zum Beſten des Staats, widmen wolle; wo denn aus ſolchen Patrimonialgütern, Domänen- oder Kammergüter werden, und ihre vorige Eigenſchaft verlieren.

Die Chatoull- oder Patrimonialgüter können theils in eigentlichen Landgütern, ihren weſentlichen und zufälligen Pertinentien, theils in Städten, Flecken, Forſten, Fiſchereyen, Mühlen und andern Werken, oder mit Gütern verbundenen nutzbaren und niedern Regalien, wie auch andern nutzbaren Privatrechten, beſtehen. Und weil ſolche Güter der Regent beſitzet, und dieſer der mehr oder weniger unumſchränkte Geſetzgeber und Fons juris in ſeinem Lande iſt: ſo iſt es gar kein Wunder, daß er

dieſe

dieſe Güter oder auch ihre Einkünfte, auf vielerley Weiſe mit allerhand Prädeminentien, Rechten, Privilegien und Vorzügen verſehen könne, als wenn es Kammergüter wären. Wer wollte dieſes auch in regula einem Regenten bey ſeinen eigenthümlichen Gütern verwehren, da er ſolche Rechte doch denen Gütern der Unterthanen beylegen kann, wenn nicht etwas beſonderes in der Staats- und Landesverfaſſung ſolches verhindert. Um dieſe Privilegia muß man ſich in einem Staat beſonders bekümmern. Denn, da die Revenüen des Landesherrn von Domänen und Regalien z. E. allerhand Vorzüge wegen ihrer Schulden in Concurſu creditorum genießen: ſo werden die Revenüen von fürſtlichen Privatgütern und ihre Activa oft mit dieſen Vorzügen ebenfalls verſehen. Man pflegt zwar hierbei die Erinnerung zu machen, daß die Verbindung ſolcher Vorzüge und Rechte ohne Eintrag der Privatrechte anderer Privatleute geſchehen müſſe, wenn ſie nach der Gerechtigkeit, als der Seele aller Handlungen eines Regenten, die er auch als ein Privatus, oder als ein Regent vornimmt, eingerichtet ſeyn ſoll. Allein, es iſt dieſes ein offenbarer Widerſpruch; denn wenn ſolche Güter z. E. das Vorgangsrecht in Concurſen haben ſollten, ſo iſt ja ſolches, ohne andern Privat-Perſonen an ihren Rechten Eintrag zu thun, nicht möglich.

Hrn. Bergius Policey- und Cameral-Magazin, Th. II, S 82. fgg.
v. Juſti Cameralwiſſenſchaft, Th. II, §. 76.

Es haben Einige die Chatoullgüter als überflüßig, und als ſolche, die dem Staate mehr nachtheilig als nützlich wären, angeſehen. Allein, die Gedanken dieſer Widriggeſinnten ſind nicht ſowohl in der Sache, als vielmehr in dem Wege, dergleichen Chatoullgüter zu erlangen, gegründet. Ein Fürſt iſt zugleich ein Mitglied der bürgerlichen Geſellſchaften, und er hat, wie oben gezeigt worden, verſchiedene Ausgaben, die nicht von ihm, als einem Fürſten, erfordert werden. Woher ſoll

nun

nun der Fürſt die Gelder, zu Beſtreitung dieſer Ausgaben, nehmen? Entweder von den fürſtlichen Einkünften, oder von den Chatoullgütern. Soll das erſte geſchehen, ſo muß er dieſe von dem Reichthum des Staats und der Unterthanen nehmen. Iſt der andere Fall möglich, ſo können die Unterthanen und der Staat mit dieſen Abgaben verſchonet werden. Dieß iſt beiden nützlich, weil es die Ausgaben vermindert, und alſo den Reichthum erhält und nach Beſchaffenheit der Umſtände vermehrt. Iſt es demnach möglich, daß ein Fürſt, ohne Nachtheil des Staats und der Unterthanen, Chatoullgüter erlangen könne, ſo iſt die Erlangung von dieſen dem Staate und den Unterthanen nützlich.

Unter diejenigen Mittel, welche insgemein zur Erreichung dieſer Abſicht vorgeſchlagen werden, gehört zuvörderſt die Ankaufung liegender Güter von dem, was von den jährlichen fürſtlichen Einkünften erſpahret wird. Allein, es iſt 1) nicht allemal der Staatsklugheit gemäß, wenn man einem Fürſten den Rath giebt, liegende Güter als Chatoullgüter anzukaufen. Denn, es kann dieſes leicht ein Mittel werden, die jährlichen Einkünfte der Unterthanen, und die jährlichen fürſtlichen Einkünfte, zu ſchwächen. Es iſt auch 2) nicht allemal der Staatsklugheit gemäß, wenn man dafür ſorget, daß von den jährlichen fürſtlichen Einkünften etwas erſpahret werde; denn dieſes kann leicht ein Mittel werden, die Erhaltung und Erweiterung des Capitals von den fürſtlichen Einkünften zu verhindern, indem es nicht nur die Nahrung der Unterthanen ſchwächet, ſondern auch eine Urſache von dem Mangel der Policey-Anſtallten wird, welche der Flor des Staats nothwendig erfordert.

Der Theil, den man von den fürſtlichen Einkünften jährlich erſpahret, iſt in der That als ein Theil der fürſtlichen Einkünfte, welcher auſſer dem Lande verzehret wird, anzuſehen.

Ein anderes Mittel, welches zu dieſer Abſicht insgemein vorgeſchlagen wird, gehet auf die Gewerke und

Fabri-

Fabriken. Man giebt dem Fürſten den Rath, dergleichen anzulegen, und aus demjenigen, was damit gewonnen wird, ein Capital zu machen, was alsdenn ein Chatoullgut. Der Vorſchlag iſt reizend, allein der Erfolg iſt nicht allemal nach Wunſch. Wie viele Fürſten ſind in der Welt, die hierdurch ihre Abſicht erreicht haben? Viele haben durch dieſen Weg ihre Chatoullgüter merklich vermindert. Der Unterthan ſieht dieſe Dinge als Mittel an, ſich reichlich zu ernähren, und ſeine Güter nutzbarer zu machen. Er giebt einen Theil von ſeinem Fleiße alsdenn dem Staate mit Vergnügen. Was folget, wenn wir dasjenige entwickeln, was in dieſen Gedanken verborgen liegt? Gewerke und Fabriken, die ein Fürſt anleget, werden nicht leicht den Flor des Handels befördern, wofern dieſe auch nur in einigen Stücken einige Hinderniſſe in den Nahrungsgeſchäften der Unterthanen ſetzen ſollten.

Wir wollen es verſuchen, ob wir einige Quellen entdecken können, aus welchen anſehnliche Chatoull-Güter eines Fürſten nicht zum Schaden, ſondern zum Nutzen des Staats und der Unterthanen, entſpringen.

Die erſte Quelle ſind Gewerke, die Gold und Silber ohne Handel bringen. Daß dieſes Mittel ſeyn können, einem Fürſten Geld zu erwerben, erhellet aus dem Begriff des Geldes. Daß hierdurch die Nahrungsgeſchäfte der Unterthanen nicht geſchwächt ſondern vielmehr erhalten und erweitert werden, iſt aus folgenden Stücken klar: 1) Können ſie Mittel werden, einige, die an dieſen Gewerken arbeiten, im Staate zu ernähren, und dieß befördert den Reichthum der Unterthanen und des Staats. 2) Da dieſe Gewerke Gold und Silber ohne Handel bringen, ſo können ſie die Handlung im Staate nicht ſchwächen, folglich auch nicht die Nahrungsgeſchäfte der Unterthanen. 3) Dieſe Gewerke bringen Gold und Silber, folglich Geld. Daher ſind ſie Mittel, Capitalien ins Land zu bringen, und darum auch Mittel,

das

das Nahrungsgeſchäft der Unterthanen zu erhalten und zu erweitern.

In dieſe Claſſe gehören: 1) die Gold- und Silber-Scheidung, welche Hr. Baron v. Schröder in ſeiner Fürſtl. Schatz- und Rentkammer, Cap. 66, dem Fürſten angerathen hat. Hierunter iſt aber die eigentliche Scheidung zu verſtehen, welche von dem ſogenannten Goldmachen merklich unterſchieden iſt.

2) Die Bergwerke. Dieſe können einem Fürſten auf eine dreyfache Art nutzbar werden; a) indem ſie viele Menſchen in einem Staate ernähren; b) indem er überhaupt einen gewiſſen Theil der Ausbeute bekömmt; c) indem er von ſeinem Gelde einige Theile mit anbauet. Die beiden erſten Gründe geben fürſtliche, und der letzte giebt eigenthümliche Einkünfte; daher iſt nur dieſer als ein Mittel zur Erlangung der Chatoullgüter anzuſehen.

3) Es iſt einem Staate nützlich, wenn er alle Acciſe, die von denen, die an den Bergwerken arbeiten, dem Staate zufällt, dem Fürſten als Chatoullgüter verwilliget. Es iſt eine ausgemachte Wahrheit, daß alle Bergwerke, wenn ſie gleich keine Ausbeute geben, dennoch dem Staate nützlich ſind, weil ſie zu nicht geringem Vortheil des Landes eine große Menge Leute erhalten. Aber auch dieſe Furcht, daß ſie keine Ausbeute geben, hält die Unterthanen zurück, den Anbau zu beſorgen. Verwilliget der Staat die zuvor beſtimmte Acciſe dem Fürſten als ein Chatoullgut, ſo wird dieſer, wenn er mit ſeinem Gelde den Anbau der Bergwerke beſorget, Vortheile gewinnen, wenn ſie gleich keine Ausbeute geben.

4) Ferner gehören in dieſe Claſſe alle Gewerke und Fabriken, welche nur durch die Handlung Geld einbringen, und von den Unterthanen mit Vortheil nicht angeleget werden können, aber doch die Nahrungsgeſchäfte der Unterthanen zu erhalten und zu erweitern vermögend ſind. Dahin gehören z. E. die Salpeterſiedereyen und Porcellan-Fabriken.

Hrn. G. R. Darjes erſte Gründe der Cameralwiſſenſchaften, Jena 1756, gr. 8. S. 556, ſqq.

Chatoyante, ſiehe Katzenauge.

Châtrer, Caſtrieren; ſiehe Verſchneiden.

Chauche-branche, ſ. Ziegenſauger.

Chaufchière, ſ. Kalk-Ofen.

Chaude, ſ. Glühe.

Chauderet, ſiehe Hautform.

Chaudière, ſ. Keſſel.

Chaudronnier, Chauderonnier; ſ. Kupferſchmied.

Chauffage, ſ. Feuerung.

Chauffage (*Bois de*) ſ. Holz. (Brenn-)

Chauffe-chemiſe, ſ. Hemd-Korb.

Chauffe-lit, ſ. Bett-Wärmer.

Chauffe-pied, ſ. Fuß-Wärmer.

Chaufferette, ſ. Feuer-Gieke.

Chaufour, ſ. Kalk-Ofen.

Chauler, ſ. Einkalken.

Chaume, ſ. Stoppel. Stoppelfeld.

Chaumette. ſ. Stoppel-Senſe.

Chaumière, Chaumine; ſ. Stroh-Hütte.

Chaumontel, eine Birnenſorte; ſ. Th. V, S. 469.

Chavonis, iſt eine Gattung Mouſſeline oder Neſſeltuch von Bengala, ſo eine Art von Tarnatana iſt. Siehe dieſes Wort.

Sie hat ihren Namen von demjenigen bekommen, der dergleichen Sorte am erſten machen laßen. Es war der Herr von Chavonne, ein franzöſiſcher Edelmann, Obriſter von der Infanterie im Dienſte der Generalſtaaten der vereinigten Niederlande, und nachher um das J. 1714 Gouverneur auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung, welcher einige Zeit darauf befahl, daß man ihm dergleichen Neſſeltuch machen ſollte, dem man ſeither beſtändig ſeinen Namen gegeben hat.

Chauſſee, Fr. Chauſſée. nennet man überhaupt jeden gepflaſterten oder ungepflaſterten Weg, welcher erhabener angelegt iſt, als das neben ihm liegende Feld, und zu beyden Seiten mit Gräben, wie auch mit Unterſtützungen von Mauerwerk oder andrer Arbeit umgeben iſt; ein (mit aufgeworfener Erde gemachter) erhabener Weg, der über einen Teich oder Moraſt ꝛc. führt; oder auch ein Damm oder Deich, das Austreten eines Baches, Fluſſes ꝛc. zu verhindern. Siehe Damm. Deich.

Inſonderheit nennet man Chauſſee, Fr. Chauſſée de pavé, den etwas erhabenern und gleichſam gewölbten

Raum

Raum in der Mitte eines Steinpflaſters, zwiſchen den zwo abſchüſſigern Seiten deſſelben.

Auch nennet man heutzutage Chauſſée, jeden, mehr oder weniger nach Art der alten Heerſtraßen der Römer angelegten, mit kleingemachten Steinen bepflaſterten, in der Mitte etwas erhabenern, und an den beyden Seiten unmerklich abſchüſſigen Weg. Siehe Straße. (Heer- und Land-)

Chauſſement, Chauſſure, ſiehe Fußwerk.

Chauſſes, ſiehe Hoſe.

Chauſſe-trape, L. Calcitrapa; ſiehe Diſtel. (Stern-)

Chauſſe-trape, ſ. Fuchseiſen. Fußangel. Wolfsfalle.

Chauſſé trop haut, (*Le cheval eſt*) ſiehe unter Balzane.

Chauſſure, ſ. Fußwerk.

Chauve-ſouris, ſ. Fledermaus.

Chaux, ſiehe Kalk.

Chaya, Chaye, eine im Königreich Golconda wachſende Pflanze, aus deren Wurzel die ſchöne dauerhafte rothe Farbe gezogen wird, die man an den oſtindiſchen gemahlten und gedruckten Zeugen bewundert. Siehe unter Zitz.

Chaye, Chai, oder Schai, iſt die kleinſte Silbermünze, die in Perſien gepräget wird, und daſelbſt gangbar iſt; von ohngefähr 12 Sols am Werth.

Chebek, ſ. Schebecke.

Cheda, eine zinnerne Münze, die im Königreiche gleiches Namens, ſo in Oſtindien, in der Nachbarſchaft von des großen Mogols Staaten gelegen iſt, gepräget wird und gangbar iſt.

Es giebt zweyerley Sorten Cheda; eine von achteckiger, und die andere von runder Figur. Der achteckige wiegt 1½ Unzen, und paſſiret im Lande für 2 franzöſiſche Sols, ob ſie wohl, wenn man das Pfund Zinn zu 14 Sols ſchätzet, nicht leicht über 1 Sol 3 Den. gelten ſollte. Der runde Cheda gilt nur 4 Deniers. Man giebt 80 Coris oder maldiviſche Muſchelſchalen für einen von dieſen Chedas.

Chef. Levain de chef; ſ. Grundſauer.

Chef d'oeuvre, ſ. Meiſterſtück.

Chegos, iſt der Name eines gewiſſen Perlengewichts der Portugieſen in Oſtindien. 4 Chegos machen 1 Karat.

Cheiranthus, ſ. Levcoje.

Chekao, eine Art Steine, die bey den Chineſern mit in die Compoſition des Porcellans kömmt, und aus Amiant-ähnlichen Fäden zuſammengeſetzt iſt. Sie löſet ſich im Salpetergeiſt unter einem Aufbrauſen auf, und durchs Calciniren verwandelt ſie ſich in einen Gyps.

Chelæ cancrorum, Krebsſcheren; ſ. unter Krebs.

Chelidonia paluſtris, ſ. Dotterblume.

Chelidonium, ſ. Schöllkraut.

Chelinguen, ſind große flache Bothe mit hohen Seiten-Brettern, welche man auch wohl Dinguen nennet, und deren man ſich zu Pondichery, an der Küſte von Coromandel, bedienet. Dieſe Bothe ſind aus dünnen Brettern gemacht, welche bloß mit Stricken an einander gebunden, und die Fugen nicht einmal mit Theer, Leim, ꝛc. verſtopft werden; daher das Waſſer auf allen Seiten und in ſolcher Menge durchdringt, daß die Reiſenden alle Augenblicke in Gefahr ſtehen, zu ertrinken. Dieſe Bothe ſind ſo unſicher, daß beſtändig zween Mann zu thun haben, das Waſſer mit großen ledernen Eimern auszuſchöpfen; ein andrer regiert das Steuerruder, und ſechs haben mit Rudern zu thun.

Die Engländer nennen dieſe Bothe Muſſoolaen, bedienen ſich ihrer zu Madras, und behaupten, daß man ſich wegen des ſtarken Stoßes des Waſſers an der ganzen Küſte von Coromandel keiner andern Bothe bedienen könne.

Chellas, Chelles, Chilas, oder Chillas, heißt eine Art gewürfelte bunte Baumwollenzeuge, welche aus Oſtindien, und inſonderheit aus Surate, kommen. Das Stück hält 13 bis 14 Ellen in der Länge, und ¾ in der Breite. Auf der Küſte von Coromandel fabriciret man dergleichen von verſchiedener Sorte, die alle würfelicht gemalt ſind. Man bedienet ſich ihrer in Europa nicht ſonderlich; daher ihrer auch wenige heraus kommen. Ihr größter Gebrauch

brauch in Indien iſt, daß man Pagnas für die Sclaven-Mägdchen daraus machet, welches eine Art Kleidung iſt, die ſie vom Gürtel bis auf die Füße bedecket. Die Holländer bedienen ſich ihrer auch in Indien durchgehends anſtatt der Unterhoſen, wegen des Schweißes, und wechſeln der Reinlichkeit halben zum öftern damit ab.

Es giebt Gattungen von Chelles, die man auch Kattequis, oder würflichte Pagnes nennet. Siehe Kattequi.

Chema. ein Maaß, welches bey den Athenienſern 2 bis 3 Quentgen, bei den Römern aber $1\frac{1}{2}$ Pfund betrug.

Chemie, Chimie, oder Chymie, iſt diejenige Wiſſenſchaft, welche zum Gegenſtand hat, die Natur und Eigenſchaften aller Körper durch ihre Zerſetzungen und Verbindungen zu erkennen. Ich betrachte dieſelbe hier bloß, inſofern ſie eine Hülfswiſſenſchaft bey der Oekonomie iſt.

Die Chemie macht uns nicht nur die Natur und Eigenſchaften der Körper bekannt, ſondern lehret auch die rechte Bearbeitung der Körper, um ſie in der Welt brauchbar zu machen. Gleichwie die Naturkenntniß dem unterſuchenden und mit Verſuchen beſchäftigten Land-Mann zu einer Kenntniß der Körper nach ihrem äußern Anſehen, Beſchaffenheit und Structur verhilft: ſo eignet ſich die Chemie deſſen Vertrauen mit nicht wenigern Rechte zu, wenn er ſich unterrichten will, woraus die Körper, welche der Gegenſtand ſeiner Unterſuchungen ſind, beſtehen, und was für Wirkungen und Veränderungen aus verſchiedenen Vermiſchungen und durch die Kunſt gelenkten Unternehmungen, um die eigenen Geſetze der Natur und die Verhältniſſe ausfündig zu machen, erfolgen. Es iſt bekannt, daß die Wiſſenſchaft vieler wirthſchaftlichen Verrichtungen in Häuſern, als: die Bereitung ſo mannigfaltiger Speiſen, das Bierbrauen, Wein-Bereiten, Brandweinbrennen, der Gebrauch und die Verfertigung allerley zum Brennen und Leuchten gehörigen Sachen, u. ſ. w. entweder auf chemiſchen Grund-Sätzen beruhen, oder auch mit chemiſchen Arbeiten

völlig übereinkommen; daher ſie von derſelben Licht erhalten, oder aus der vorſichtigen Anwendung derſelben Erläuterungen, Zuwachs und Verbeſſerungen zu erwarten haben. Es iſt auch unläugbar, daß gewiſſe Künſte und Handwerke ganz und gar auf dieſer Wiſſenſchaft beruhen, und von derſelben Dienſte und Handreichung erfordern, worunter das Glasmachen, Thonarbeiten, Porcellanbereitungen, das Erz- und Metallſchmelzen, die Färber- und Malerkunſt, Gerbereyen, Salz Zucker und Seifenſiedereyen, das Vergolden, Verſilbern und Verzinnen, das Löthen und Krätzſchmelzen, Loh und Weißgerben ꝛc. gehören. Eben ſo erweislich iſt auch die Nothwendigkeit dieſer Wiſſenſchaft zur Anſtellung landwirthſchaftlicher Unterſuchungen. Denn, es iſt unſtreitig, daß wenn wir von der Nahrung und der Beförderung des Wachsthums der Pflanzen deutliche Begriffe haben wollen; wenn die verſchiedenen Eigenſchaften unterſchiedener Erdarten gehörig unterſucht werden ſollen; wenn man dienliche Materien, dem Erdreiche den Verluſt welchen es durch jährliche Hervorbringung der Gewächſe gehabt, zu erſetzen erfinden will; wenn man, nach der verſchiedenen Natur des Erdreichs, mit allerlei Düngungsarten und andern Verbeſſerungen vorſichtig umzugehen im Stande ſeyn will, ſo daß es demſelben zu einer anhaltenden und ſichern Unterſtützung gereiche; wenn man gewiſſe Regeln ausfündig machen will, wie die Dünger vorſichtig zu bewahren, vortheilhaft zu vermehren ſchnell zur Verfaulung und zu rechter Zeit unterzubringen; wenn der Grund und Vortheil von der Trocknung und unſchädlichen Erhaltung des Getreides gezeiget werden ſoll; wenn die Krankheiten gewiſſer Aecker und Wieſen als: Säure, eine ſehr kalte und brennende Natur, u. ſ. w. erkannt, gehoben und verhütet werden ſollen; und wenn endlich in mehr ähnlichen Umſtänden eine deutliche und gründliche Kenntniß erhalten, und darnach mit Nutzen Unterſuchungen und Verſuche vorgenommen werden ſol-

ler

ist: so werden unzählbar von dieser Wissenschaft Hülfe und Unterstützung erfordert.

Die Chymie ein Vorbild der Oekonomie; Aufsatz aus einer d. 20 May 1758 von Henr. Fr. Delius gehaltenen Rede, s. im 2. St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1758, 8. S. 144—165.

Diss. on Chemistry as a liberal and useful science, recommending, Pres. D. GADD. Resp. Lefsen. Abo, 1765.

Gottfr. Aug. Hoffmanns Chymie zum Gebrauch des Hauß- Land- und Stadtwesens, der Künstler, Manufacturen, Fabricanten und Handwerker; Preisschrift, welche bey der 20 den vom Nachr. darauf gesetzte Prämie erhalten hat. Leipz. 1757, 8. 1 Alph. 14 Bog.

Eb. dess. chymischer Manufacturier und Fabricant, darinnen die Fossilien, Gründe der Metallurgie und Apothekerwissenschaft, insonderheit aber derer Künste, Handwerke und Fabriken, so der Handwerksmann solches verstehen und ausüben kann, abgehandelt werden. Mit dazu gehörigen Kupfern. Gotha 1758, 8. 1 Alph. 8 Bog.

Franz Home Vorstellung der Ackerbaues nach den Gründen der Chymie, s. im 16 Th. der Oecon. Physical. Abhandl. Leipz. 1759, 8. S. 782—911.

Abriß einer chymisch-ökonomischen Vorlesung, s. in Wolfg. Ott. Strauens patriotischen Vorschlägen und pract. Unterricht, die Chymie, Medicin und Wundarzney betreffend, Bald 1—1, 8. S. 24—48.

Agriculturæ fundamenta chemica. Akerbrukets Chemiska Grunder. Præs. JO. GOTTSCH. WALLERIUS. Resp. Gust. Ad. Gyldenberg. Upsal. 1761, 4. Schwed. und Lat. 1 Alph. 7 Bog.

Joh. Dennike von mir übers. u. d. T. Herr Wallerius chymische Grundsätze des Ackerbaues. Berl. 1764, 8. 16 B. s. auch im 2 Th. des gemeinnütz. Natur- und Kunstmagaz. Berl. 1764, 8. S. 577—829.

Franz. übers. u. d. T. Elemens d'agriculture physique & chymique, à Yverdon 1766.

Chemin, siehe Straße. Weg.

Cheminée, s. Feuerbock.

Cheminée, s. Feuermauer. Kamin. Schorstein.

Chemise, s. Hemd.

Chemise, (*Oeufs en*) s. Eyer. (Verlorne)

Chemisette, s. Futterhemd.

Chemniger Luftwasser, s. Luftwasser.

Chenaie, Chenaye; s. Eichwald.

Chene, s. Eiche.

Chenau, s. Dachrinne.

Chenet, s. Brand-Bock.

Chenevotte, s. Agein.

Chenil, Chenin; ſ. Hundsſtall.

Chenille ſ. Raupe

Chenille, (*) (ſprich Schenillie) nennet man eine Art Agrements, Borten, Schnürchen oder Streifchen von Seide, Schmelzfäden ꝛc. womit Frauenzimmerröcke und Mannsweſten auf eine geſchlängelte Art garnirt werden. Es giebt eine Gattung, welche ganz zart von Sammet abgeſchnitten, und auf Saiten oder ſubtilen Draht gewunden iſt. Sie haben dieſe Benennung aus dem Franzöſiſchen Chenille, wegen ihres rauchen Anſehens und ihrer Aehnlichkeit mit einer Bärenraupe, bekommen, wie ſie denn wirklich von Einigen auch Räupchen genannt werden. Sie ſind eine Ware der Bortenwirker; wiewohl ſie auch unter die Frauenzimmer-Galanteriearbeit gehören. Vormals trug das Frauenzimmer im Winter ſchwarze ſeidene mit dergleichen Räupchen entweder halb oder ganz durchſchlungene ſogenannte Chenillenkappen über den Fontangen. Siehe auch Blonden.

Auch hat man unlängſt den Namen Chenille einer Art von Deſhabillé, oder bequemer und flüchtiger männlichen Oberkleidung gegeben, welche ohngefär den Schnitt und die Länge eines Mantelrocks nebſt einem Kragen hat, mehrentheils aber aus 4 Blättern beſteht, und mit engen Ermeln verſehen iſt, und der ſich die jungen Stutzer ſonderlich bei frühen Spaziergängen zu bedienen pflegen.

Chenin, ſiehe Chenil.

Chenopodium ambroſioides oder Botrys LINN. ſiehe Traubenkraut.

Chenopodium Bonus Henricus LINN. Chenopodium folio triangulo TOVRN. Feldſpinat, wilder Spinat; ſiehe unter Spinat.

Chenopodium ſcoparia, Beſenkraut; ſiehe unter Senf. (Bauern-)

Chenu, ſ. Eisgrau.

Che-

(*) Nicht, wie in Ludovici Kaufmannslexicon, und Adelungs Wörterbuch ſtehet, Chenelle.

Cherafis, ſind Gattungen von goldenen Schaumünzen oder Zahlpfennigen, die in Perſien geprägt werden.

Cherafis bedeutet in der perſiſchen Sprache edel; und hat man eben dieſen Schauſtücken wegen des edlen Metalles, woraus ſie fabriciret werden, dieſen Namen gegeben. Es haben zwar einige Reiſebeſchreiber geglaubt, der Cherafis wäre eine gangbare Münze; es iſt aber gewiß, daß in Perſien keine goldene Species geſchlagen werden. Siehe auch Tela.

Cherafs ſind banianiſche Geldwechsler, die ſich in Perſien, inſonderheit zu Scamachi am caſpiſchen Meer niedergelaßen haben. Sie werden in der Handlung für ſo verſchlagen geſchätzet, daß ſie es ſogar noch den Juden zuvorthun.

Cherbane, ſiehe unter Gingang.

Cherche ſ. Lehr.

Cherche-fiche, Cherche pointe; ſiehe unter Durchſchlag.

Cherculée oder Cherconnée, iſt eine Gattung von Chuquelas, oder indianiſcher Zeuge von Seide und Baumwolle. Der einzige Unterſcheid iſt, daß die wahren Chuquelas ganz geſtreift, und unter den Cherconnees einige gewürfelt ſind. Siehe Chuquelas.

Chere, ſiehe Tafel.

Chere Adame, eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 431.

Cherif, eine ägyptiſche Goldmünze, die auf 6 Livres 17 Sols und 3 Den. franzöſiſcher Münze geſchätzt wird.

Cherimolias, ſiehe unter Annona.

Chermes, Scharlachbeeren; ſ. Kermes.

Cherque-molle, eine Art indianiſcher Zeuge von Seide und Baſt.

Cherryderrys, ein halbſeidener Zeug, welcher urſprünglich in England zuerſt gemacht worden iſt, nunmehr aber auch zu Leipzig und anderwärts fabriciret wird. Man hat ihn geſtreift, würfelicht ꝛc.

Cherſydrum, fliegende oder Schießſchlange; ſiehe unter Schlange.

Cherubim, ſ. Engelskopf.

Chervi, Chervis, ſ. Zuckerwurzel.

Cheſter Käſe, ſiehe unter Käſe.
Cheval, ſ. Pferd.
Cheval-bayard, Chevalet; ſ. Arum.
Cheval marin, ſ. Wallroß.
Chevalement, ſiehe unter Strebebalken.
Chevalet, ſiehe Roſt, beym Hutmacher. Rüſtbock. Schabebaum. Staffeley. Stütze, beym Seiler. Vergoldſtaffel. Winne.
Chevalier, ein Waſſervogel; ſ. unter Schnepfe. (Waſſer-)
Chevauchée, ſ. Ritt.
Chevecel, ſ. Kopfküſſen.
Chevecine, ſ. Halfter.
Chevelure, ſ. Haupthaar.
Cheverſeul, ſ. Kopfbrett.
Chevet, ſ. Kopfküſſen.
Chevêtre, ſ. Hängeeiſen. Stichbalken.
Cheveu, ſ. Haar.
Cheveu de Venus, Frauenhaar, Venushaar; ſ. Adianthum.
Cheville, ſiehe unter Nagel.
Cheville de charnière, ſ. Charnierſtift.
Cheville ouvrière, ſ. Nagel. (Schloß- oder Schluß-)
Cheville à rivet. Klingbolzen; ſ. unter Bolzen.
Chevilles, Chevillures, ſ. Zinken.
Chevillette, ſiehe Dorn, bey den Schlöſſern.
Chevillon, ſiehe Docke, bey den Drechslern.
Chevillures, ſ. Chevilles.
Chèvre, ſ. Hebezeug. Sägebock. Ziege.
Chèvrefeuille, ſ. Geisblatt.
Chevrette, das Weibchen des Rehbocks; ſ. unter Rehbock.
Chevreuil, ſ. Rehbock.
Chevreuſe, eine Pfirſichſorte; ſiehe unter Pfirſich.
Chevrillard, ein Rehkalb; ſ. unter Reh.
Chevron, ſiehe Dach-Sparren.
Chevrons de gazon, ſ. Th. I, S. 502, und Raſen-Sparren.
Chevrotage, ſ. Ziegengeld.
Chevrotine, ſ. Ziegenſchrot.
Chiaroſcuro, ſ. unter Camajeu.

Chibou-Gumi, Fr. Gomme de Gommier, iſt ein gewiſſes, dem Galipot nicht ungleiches, aber nicht ſo gar ſtinkendes, Harz. Es rinnt in häufiger Menge aus einem großen Baum in den americaniſchen Inſeln, welchen man den Gummibaum, Fr. Gommier, zu nennen pflegt, weil er eine überaus große Menge Gummi giebt. Sein Holz iſt hart und weiß; das Laub gleichet den Lorbeerblättern, nur daß ſie größer ſind. Seine Blühten ſind klein und weiß, und ſtehen büſchelweiſe an den Spizzen der Zweige. Die Frucht iſt ſo dick als eine Olive, beynahe dreyeckig und dicht, zuerſt grün und hernach braunroth; ihr Fleiſch iſt mürbe, und ganz voll weißlichten und leimichten Harzes. Es wird uns in Fäßlein zugeführet. Dieſe ſind in große breite Blätter von einem in dem Lande wachſenden großen Baum, Cachibou genannt, eingeſchlagen; daher denn dieſes Gummi ſeinen Namen bekommen hat. Die Leute in Amerika, und die Wilden, brauchen dieſe Blätter zu allerlei; inſonderheit legen ſie dieſelben in ihre Gewürzkörbe, damit die Luft nicht dazu kommen möge. Bisweilen brennen ſie dieſes Gummi ſtatt des Oels.

Etzige verkaufen dieſes Gummi anſtatt des Gummi Elemi; Andere für das Gummi Anime; noch Andere für Tacamahaca; man muß ſich alſo vor dergleichen Betrug hüten.

Chiches, Pois chiches; ſiehe Erbſen. (Richer.)

Chicon, römiſche Lactuken; ſ. unter Lattich.

Chicorée, ſiehe Cichorien.

Chien, ſiehe Hahn am Schloſſe eines Gewehrs. Hund.

Chien de mer, ſiehe Hayfiſch.

Chien dent, ſiehe Quecken.

Chiffer, Fr. Chiffre, die Geheimſchrift; die Art mit verabredeten Characteren oder Zahlen einander geheime Dinge zu ſchreiben.

Ferner nennet man Chiffer, einen verzogenen Namen; die zierlich ineinandergezogenen Anfangsbuchſtaben eines

eines Namens; ein Name im Zug; ein verſchrän
Namenszug, z. E. auf Petſchaften, auf Staatswäge

Chiffon, ein ſchlechter Lappe; ſiehe Hader.

Chiffonnes, (Branches) ſ. Th. IV, S. 271; und Th.
S. 359.

Chiffre, ſiehe Chiffer. Ziffer.

Chigger, ſiehe Chike.

Chignon, (ſprich Schinjong) Fr. Chignon, nennet m
in der Putzkunſt, die vom Nacken glatt hinaufgeſchlo
ne, und auf dem Kopf angeſteckte Hinterhaupthaare
Frauenzimmers.

Es giebt an den Coeffüren der Frauenzimmer geflochtene C
nons à jour, u. d. gl.

Chike, Chique, Chigger, L. Pulex penetrans *L*
Fr. Chique, Pou de Pharaon, iſt ein auf den ant
ſchen Inſeln ſehr gemeines, kleines, dunkelbraunes
ſect, gleich einem Floh, aber noch etwas kleiner, n
ches ſich unvermerkt in das Fleiſch der Menſchen,
zwar vornehmlich bey denjenigen, welche barfuß geh
unter der Fußſohle, inſonderheit zwiſchen dem Na
und dem Fleiſch, einfrißt, und daſelbſt ein ſchmerzha
und unerträgliches Jucken verurſachet. Zuweilen ſchlei
es auch bis unter die Fingernägel; und Lerius will ſo
an den Achſeln, und andern weichen Theilen, Spuh
ihres Anfalls bemerkt haben. An eben demſelben O
welcher juckt, erblicket man einen ſchwarzen Punct, n
cher, nach Beſchaffenheit der Chike, größer oder klei
iſt. Läßt man dieſes Inſect einige Zeit unter der H
ſtecken, ſo bildet es bald eine dünne häutige Capſel o
einen Beutel, worinn ſich das Inſect verſchließt,
für ſeinen Kopf nur eine kleine Oeffnung läßt. In die
Beutelchen legt es ſodann ſeine Eyer, deren ſehr v
ſind, welche den Niſſen der Läuſe gleichen. Dieſe n
men täglich an Anzahl und Größe zu In wenig Te
iſt ein ſolcher Beutel einer anſehnlichen Erbſe groß,
welcher Zeit auch die Niſſe anfangen auszukriechen, u

we

wenn ſie nicht herausgezogen werden, andere Beutel zu machen pflegen, woraus endlich bösartige Geſchwüre entſtehen. Der Abt *Chappe d'Auteroche*, in ſeiner Voyage en Californie, beſchreibt dieſes Inſect, (welches die Braſilianer Ton nennen) unter dem Namen Nigua, oder Ningas, und verſichert, eine ſolche Wunde könne tödtlich werden, wenn man nur einige Tropfen Waſſer hineinkommen ließe; daher man alles Fleiſch, welches mit ſolchen Beutelchen angefüllt wäre, gänzlich abſchneiden müſſe. Man fährt mit einer Nadel, oder, welches noch beſſer iſt, mit der Spitze eines kleinen Meſſers, rings herum, und nimmt ſolchergeſtallt das Säcklein und die Chike auf einmal hinweg. Wenn dieſes Säcklein, worinn die Eyer ſind, unglücklicherweiſe berſten, und davon das geringſte in dem Fleiſche zurück bleiben ſollte, leidet man ſo lange, bis ſie ganz heraus ſind. Ueberdies entſteht daraus ein Geſchwür, welches öfters am Gehen hindert. In ſolchem Fall (wenn nehmlich der Beutel beym Herausnehmen zerriſſen iſt,) pflegt man die Wunde mit Tobaksaſche auszufüllen.

Es iſt nicht möglich, ſich vor dergleichen Ungemächlichkeiten auf den Inſeln zu hüten, inſonderheit aber in denen Häuſern, welche nur Ein Stockwerk haben, und ganz und gar nicht gepflaſtert ſind. Inzwiſchen bekömmt man nicht ſoviel von dieſem Ungeziefer, wenn man ſich hütet, barfuß zu gehen, wenn man lederne Strümpfe und Handſchuhe trägt, ſich oft wäſcht, und ſich überhaupt reinlich hält, und wenn man an Oertern wohnet, wo der Boden mit Holz ausgelegt, oder wohl gepflaſtert iſt. Herr v. Rochefort räth auch, in eben dieſer Abſicht, ſein Wohnzimmer fleißig mit Seewaſſer zu beſprengen. Die Sclaven, welche gemeiniglich barfuß gehen, und auf der Erde wohnen, pflegen ſich, wie Barrere, in ſeiner Beſchreibung von Guiana, meldet, die Fußſohlen mit Carapaöl zu reiben, um von dieſem Ungeziefer nicht ſo ſehr geplagt zu werden; dieſem ungeachtet aber ſind ſie

damit beſtändig überhäuft, und haben gemeiniglich davon faule Beine. An den Indianern zu Vera-Cruz wird man aus dieſem Grunde lauter unförmige Beine von den vielen Schnitten, gewahr, wozu ſie gezwungen ſind, ſo oft ſie von den Chiken angefreſſen worden. Sonſt iſt ein Umſchlag von caſtilianiſcher Seife und Thran, das Beſte, was man zur Tödtung dieſer Inſecten brauchen kann.

Die Chiken ſind nicht nur eine Plage für die Menſchen allein. Auch Affen, Hunde, Katzen, ſogar die jungen wilden Tauben, ſind zuweilen damit überſtreuet.

Berlin. Realſchulzeitung, v. J. 1754, St. 65, S. 514.
Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anzeigen, v. J. 1771, St. 45.
Berlin. Sammlungen, V B. 4 St. 1773, 8. S. 396, fgg. und VII B. 3 St. 1775, 8. S. 235, fgg.

Chilas, Chillas; ſiehe **Chellas.**

Chiliophyllum, Schafgarbe; ſiehe Achillea.

Chimie, ſiehe **Chemie.**

China-Rinde, Cortex americanus, Cortex chinæ chinæ, Cortex peruvianus, Cortex ſinenſis, Quinaquina oder Quinquina, iſt eine überaus trockene Baumrinde, in der Dicke von 2 oder 3 Linien, welche äußerlich rauſchbraun, manchmal mit einem weißlichen Moos bedeckt, und inwendig glatt, etwas harzicht, von Farbe röthlich, oder wie der Roſt am Eiſen, von einem ſehr herben Geſchmack, etwas anziehend, und von einem gewürzhaften, aber nicht unangenehmen Geruch iſt, und wegen ihrer fieberſtillenden Kraft auch die Fieberrinde, L. Cortex antifebrilis, oder febrifugus, genennet wird. Bisweilen bringt man ſie in ziemlich dicken Rinden, die wenigſtens 3 bis 4 Zoll lang, und 1 Zoll breit, aber nicht zuſammengerollet ſind; dieſes ſind vom Stamme des Baumes abgeriſſene Rinden. Manchmal ſind ſie dünn, wie kleine Röhrlein zuſammengerollet, äußerlich braun, mit zirkelrunden zarten Strichlein gezeichnet, und mit Moos bedeckt, inwendig aber roth; dieſes ſind die Rinden von den klei-

kleinen Aeſten. Ein andermal ſind ſie in ſehr kleinen Stückchen, oder ſehr klein geſchnitten, inwendig gelb, und auswendig weißlicht; dieſes ſoll die Rinde ſeyn, die man von den Wurzeln abgezogen hat. Man muß diejenige erwählen, welche roth iſt, oder ins Rothe fällt, und der Zimmetrinde an Farbe gleichkömmt; die nichts unangenehmes im Geſchmack, und deren Bitterkeit etwas gewürzhaftes an ſich hat. Diejenige hingegen, welche klebericht, leimicht, hart wie Holz, alt, welk, unſchmackhaft, und durch Vermiſchung irgend einer andern Rinde, die man in Aloeſaft eingeweicht hat, verfälſchet worden, iſt zu verwerfen.

Der Baum, von welchem die Chinarinde kömmt, iſt von Hrn. de la Condamine am beſten beſchrieben worden. Dieſer reiſete, im J. 1737, von Quito über Loxa nach Lima, um an dem mittlern Orte den Chinabaum zu unterſuchen. Loxa, oder, nach ſpaniſcher Ausſprache, Loja, liegt an der peruaniſchen Küſte, ohngefähr 70 Meilen ſüdlicher, als Quito. Drittehalb Meilen von Loxa, liegt der Berg Cajanuma; und dieſes iſt der Ort, wo die beſte, wenigſtens die berühmteſte, Chinarinde geſammlet wird. Dieſes erhellet daraus, weil ſich noch vor 20 bis 30 Jahren die Kaufleute von einem Notarius eine Verſicherung geben ließen, daß die von ihnen eingehandelte Chinarinde vom Berge Cajanuma wäre. Herr de la Condamine blieb eine Nacht auf dem Gipfel deſſelben bey einem daſelbſt wohnenden Landeseingebohrnen, der dazu beſtellet war, die Rinden von dieſen Bäumen zu ſammlen.

Der Chinabaum wächſt gerade, und unterſcheidet ſich von weitem durch ſeinen Gipfel, welcher über alle andere Bäume hervorraget. Er ſteht allezeit nur einzeln zwiſchen Bäumen von anderer Art. Wenn er ungehindert fortwachſen kann, ſo wird er über Manns-dick; wiewohl heut zu Tage ſelten Bäume von dieſer Stärke auf dem Cajanuma angetroffen werden, weil die Bäume, von welchen man die erſte Rinde erhalten hat, alle ausgegangen ſind, nachdem man ihnen ihre Rinde gänzlich genommen hatte. Einige junge Bäume gehen auch davon aus; die meiſten aber bleiben. Herr de la Condamine hat ſie nicht ſtärker, als eines Arms dick, auch nicht höher, als 12 bis 15 Fuß, geſehen. Ehedem hielt man die dickſten Rinden für die beſten; jetzt aber ſuchet man, aus wohlgegründeten Urſachen, die feinſten.

Der

Der Gebrauch der Chinarinde war den Amerikanern ſchon bekannt, ehe ihn die Spanier wußten; denen ihn die Landes-Eingebohrnen lange Zeit verhehlet hatten. Der Erzählung nach, haben die Amerikaner die Entdeckung dieſes Mittels dem Löwen zu danken, von dem einige Naturforſcher verſichern, daß er einer Art von Wechſelfiebern unterworfen ſey. Nachdem man geſehen hatte, daß dieſe Thiere von der Chinarinde fraßen: ſo bediente man ſich ihrer in den Wechſelfiebern, die in dieſen Gegenden ſehr gemein ſind. Ob aber gleich die Spanier von Loxa, und in der ganzen Gegend, die Kraft dieſer Rinde erkannt, und bewährt befunden hatten: ſo blieb ſie doch der ganzen übrigen Welt noch lange verborgen. Dieſes Mittel ward 1638 bei Gelegenheit eines Fiebers bekannt, welches die Gräfinn von Chinchon, Vicekönigen in Peru, nicht los werden konnte. Der Corregidor zu Loxa, der dieſes erfahren hatte, ſandte ſeinem Beſchützer, dem Vicekönige, die Chinarinde, und verſicherte ihn ſchriftlich, daß er für die Geneſung der Gräfinn ſtünde, wenn man ihr dieſe Fieber-Arzeney geben würde. Der Corregidor ward ſogleich nach Lima berufen, um die Doſis und Zubereitung des Mittels ſelbſt anzuordnen, und nach einigen mit andern Kranken glücklich von ſtatten gegangenen Verſuchen, nahm es die Vicekönigiun auch, und genas. Sie ließ ſogleich von Loxa einen Vorrath von dieſer Rinde kommen, die ſie ſelbſt allen Nothleidenden gab; und damals fieng dieſes Mittel an, unter dem Namen des Pulvers der Gräfinn bekannt zu werden. Einige Monathe hernach gab ſie es den Jeſuiten, welche fortfuhren, es umſonſt auszutheilen; und da erhielt es den Namen des Jeſuiten-Pulvers, welchen es in Amerika und Europa lange behalten hat. Kurze Zeit hernach ſchickten die Jeſuiten von Lima mit dem Generalprocurator der Provinz Peru, welcher nach Rom gieng, dem Cardinal von Lugo, von eben der Geſellſchaft, einen Vorrath dieſes Pulvers; und in deſſen Pallaſte wurde es anfangs den Armen umſonſt, Andern aber mit Gelde aufgewogen, gereichet. Nachher gab es die Apotheke des römiſchen Collegii mit eben ſo glücklichem Erfolge aus, als zu Lima, und man nennte es entweder noch immer das Jeſuitenpulver, oder auch das Cardinalspulver. Dieſes gieng ſofort bis ans Ende des vorigen Jahrhunderts.

Als im Jahr 1640 der Graf und die Gräfinn Chinchon nach Spanien zurückgekommen waren, ſo verkaufte ihr Arzt Juan de Vega, dieſes Mittel zu Sevilla, das Pfund zu 100 Realen, oder 12 ½ Speciesthaler nach unſerer Münze. Die Rinde behielt

hielt einerlei Abgang und Ruhm, bis die Chinabäume, welche noch Rinde hatten, selten wurden, und einige Einwohner von Loxa, da sie nicht mehr so viel schaffen konnten, als man in Europa verlangte, verschiedene andere Rinden unter die Packe mischten, die sie auf den Markt nach Panama schickten, wenn die Schiffe angekommen waren. Kaum hatte man dieses entdeckt, als die Chinarinde von Loxa dermaßen in Verfall gerieth, daß man nicht ½ Piaster mehr für das Pfund geben wollte, da man vorher zu Sevilla deren 12, und zu Panama selbst 4 bis 6 Piasters dafür gegeben hatte. Im J. 1690 blieben viele tausend Pfund zu Piura, und an der Anfurt von Payta liegen, (welches letztere der nächste Hafen von Loxa ist,) ohne daß jemand Lust gehabt hätte, sie einzunehmen. Dieses hat zum Ruin von Loxa den Grund gelegt, und es ist anjezt eben so arm, als es ehedem reich war.

Unter den verschiedenen Rinden, die man öfters mit der Chinarinde vermischt hat, und noch zuweilen damit vermischet, befindet sich die Aligier- und die Cucharilla-Rinde. So ähnlich sie einander sind, so kann man sie doch unterscheiden. Seit einigen Jahren hat man, zur Verhütung dieses Betruges, die sonst nie beobachtete Vorsicht gebraucht, jeden Ballen insbesondere zu untersuchen. Zu Payta, von wannen die meiste nach Europa bestimmte Chinarinde nach Panama gesendet wird, schiffet man keinen Ballen ohne diese vorläufige Untersuchung ein, wofern er nicht von sehr sichern Händen kommt. Herr de la Condamine ist hiervon selbst Zeuge gewesen.

Die Menge der Chinarinde, welche jährlich nach Europa geführet wird, hat ganz Peru auf die Meynung gebracht, daß man sich ihrer zum Färben bediente. Der Mann, bey dem Hr. de la Condamine eine Nacht auf dem Berge geblieben ist, hat ihm gesagt, er hätte einige Schnupftücher, die er drey Tage in der Infusion dieser Rinde weichen laßen, moschusbraun gefärbt.

Von dem Gebrauche der Chinarinde in verschiedenen Krankheiten, wird Herr D. Martini in seinem Natur-Lexikon, ausführlich handeln.

China-Rinde, (Europäische) siehe Enzian.

China-Wurzel, Pocken-Wurzel, Schweiß-Wurzel, L. Radix chinæ, Smilax china *Linn.* Fr. Chine, Esquine, Squine, von Einigen auch Bois de fièvres genannt,

nannt, ist eine medicinische Wurzel, welche ihren Namen vom Lande China hat, von dar sie erstlich nach Ostindien, und von hier aus nach ganz Europa gebracht worden. Man findet eine orientalische und occidentalische.

Die orientalische, ist eine dicke, knotige, eingebogene, schwere und holzige Wurzel, mit ungleichen Knörrlein, deren äußerliche Farbe braunröthlich, und die innere weiß ist, die ins Rothe fällt; manchmal ist sie etwas harzig. Wenn sie frisch ist, hat sie einen etwas scharfen und teigichten; wenn sie aber trocken ist, einen erdigen und leicht anziehenden Geschmack. Sie hat aber keinen Geruch. Die beste ist die, welche frisch, dicht, fest, und nicht wurmstichig ist, welches die Kaufleute, von denen man sie aus der ersten Hand hat, und manchmal auch die Specereyhändler, zu verbergen suchen, indem sie die Wurmlöcher mit Thon oder Bolus verkleistern; die auch nicht angefressen, und fast ohne allen Geschmack, jedoch aber mit einer fetten und öligten Feuchtigkeit angefüllt ist; welches man ganz augenscheinlich erkennet, wenn man sie kauet, noch mehr aber, wenn man sie abkochen läßt.

Die occidentalische, ist länglich, dick, knotig und knorrig, äußerlich mehr braunroth oder schwärzlich, inwendig aber röthlich. Man bringt sie aus Neuspanien, Peru, Brasilien, und andern amerikanischen Ländern.

In Ansehung einer umständlichern Naturgeschichte der Chinawurzel, wie auch ihres medicinischen Gebrauchs, verweise ich auf Herrn D. Martini Naturlexikon. Ich habe es hier bloß mit ihrem Gebrauch in der Färbe-Kunst zu thun.

Es giebt nehmlich die Chinawurzel, welche sowohl aus Ostindien, als Amerika, zu uns gebracht wird, mit Wasser ein Decoct, welches einen tauben erdigen Geschmack und eine schöne rothbraune Farbe hat. Das durch bloßes Wasser vorbereitete Tuch erhält aus den

mit

mit dieſer Wurzel bereiteten Farbebrühen folgende Farben: 1) Mit Chinawurzel ohne Zuſatz, eine blaſſe gelbliche Farbe, welche in das Erbs-farbige fällt. 2) Mit gleichen Theilen Chinawurzel und Kochſalz, eine gelblichbraune Farbe. 3) Alaun, in eben der Proportion, eine ziemlich geſättigte gelbe Farbe, welche in das Ocher-gelbe fällt. 4) Mit grünem Vitriol, in eben der Proportion, eine lichte braune Farbe, welche ein wenig ins Grünliche fällt.

Die färbende Eigenſchaft dieſer Wurzel iſt ſehr gemäßigt; doch gehört dieſelbe bey weitem noch nicht unter die ſchwachen färbenden Körper. Die natürliche Farbe derſelben, welche der Erbsfarbe ſehr nahe kömmt, iſt zwar ſchwach, ſie fällt aber doch, ihrer Art nach, ganz lieblich aus, und wird durch die Zuſätze verändert. Das Kochſalz und der Alaun beweiſen ſich, bey dem Gebrauch dieſer Wurzel, als gute wirkſame Zuſätze, indem durch beyde eine, obwohl ganz verſchiedene, aber doch weit ſtärkere Farbe, als die natürliche, hervorgebracht wird. Die mit grünem Vitriol erhaltene bräunliche Farbe iſt keine angenehme Farbe, und giebt zu erkennen, daß in der Chinawurzel keine zuſammenziehende erdige Theile vorhanden ſind. Daß aber dieſelbe aus vielen erdiggummichten oder ſchleimichten Theilen beſtehen müſſe, erhellet daher, weil das Tuch, wenn es ohne einen Zuſatz mit Chinawurzel gekocht worden, nach dem Austrocknen ſo hart und ſteif anzufühlen iſt, als wenn es eine Zeitlang in Gummi-Waſſer gelegen hätte. Es verliert aber das Tuch dieſe Seife oder Härte, ſobald es ein wenig gerieben und zuſammengerollt wird, welches ebenfalls geſchieht, wenn ein Stück Tuch mit dem in Waſſer aufgelöſten arabiſchen Gummi behandelt worden. Dieſer Umſtand, daß nehmlich in der Chinawurzel gummichte Theile befindlich ſind, kann dieſelbe, wenn ſie auch keine beſondere färbende Kraft hätte, in der Färbekunſt brauchbar machen; da ſie aber überdieß noch eine beſondere färbende Subſtanz enthält, ſo wird ſie nicht ohne Nutzen bey den Vermiſchungen mit andern färbenden Körpern zu gebrauchen ſeyn. Das Kochſalz ſcheint die gummichte Beſchaffenheit gänzlich aufzuheben, welches daher zu erkennen, weil das Tuch nach dem Färben nicht ſteif, ſondern gelinde und weich anzufühlen iſt; der Alaun hingegen vermindert dieſelbe nur ein wenig, und der grüne Vitriol verändert dieſe Beſchaffenheit faſt gar nicht, woraus alſo folgt, daß durch

das Kochſalz die ſchleimichten Behältniſſe ſehr aufgeſchloſſen und verdünnt, und durch die beyden andern ſalimiſchen Subſtanzen erhalten werden, ungeachtet in der färbenden Subſtanz durch ſelbige eine Veränderung verurſachet wird.

C. W. Pörners chymiſche Verſuche und Bemerk. zum Nutzen der Färbekunſt, 3 Th. Lpz. 1773, gr. 8. S. 610, f.

Chinam, ein Kitt, welchen die Chineſer aus Oel bereiten; ſiehe unter Oelſamen.

Chinche, oder Chinchi, Stinkdachs, das amerikaniſche Stinkthier mit weißem Rücken, Fr. Blaireau puant, iſt ſo groß, als bey uns eine Katze, auf dem Rücken weiß, an den Seiten ſchwarz, und hat einen völlig ſchwarzen Kopf, bis auf einen weißen Streif, der vom Genicke längs dem Stirnblatt, bis an die Naſe, gehet. Sein Schwanz iſt ungemein dick, mit ſehr langen weißen und ſchwarz durchſprenkelten Haaren beſetzt. Es hält ſich, wie das Kaninchen, zwar in der Erde, doch nicht in ſo tiefen Höhlen auf. Wenn es verfolgt wird, ſo läßt es ſeinen ſtinkenden Harn am zottichten Schwanze hinſtreichen, und bedient ſich hernach deſſelben als eines Wedels, um ſein Waſſer umher zu ſprengen, und ſeine Feinde durch den abſcheulichen Geſtank zu verjagen. Es ſoll auch im Eingang zu ſeiner Höhle den Harn laßen, um ſeine Verfolger davon abzuhalten. Es koſtet Mühe, den Geſtank aus den Kleidern zu bringen, welche mit dem Harn dieſes Thieres beſprißt worden. Linnäus meynt, man ſolle ſie, in dieſer Abſicht, einen Tag lang mit friſcher Erde bedecken. Des entſetzlichen Geſtankes ungeachtet, wird ſein Fleiſch gegeſſen.

Eine ausführlichere Nachricht von dieſem Thiere, nebſt einer Anzeige mehrerer davon handelnden Schriften, hat Hr. D. Martini, im 3 St. des IV B. der Berlin. Samml. S. 298, fgg. und im II Jahrg. der Neuen Mannigfaltigk. S. 9, fgg. geliefert.

Chine, eine Gattung Tapeten; ſiehe unter Bergame.

Chiner, ſ. Chiniren.

Chineſiſcher Apfel, ſ. Th. III, S. 92, fgg.

Chineſiſches Bier, ſiehe Taraſun.

Chineſiſcher Brandwein, ſ. Th. VI, S. 476, f.

Chineſiſcher Campherbaum, ſ. Th. VII, S. 559.

Chineſiſche Compagnie, Fr. la Compagnie de Chine. Als ſich in Frankreich einige Particuliers dieſer Handlung wegen vereiniget hatten, erhielten ſie im J. 1660 Conceſſionspatente, durch welche ihnen der König das Privilegium ertheilte, mit Ausſchließung aller andern, ihre Schiffe nach China, Tunquin, Cochinchina, und den nahe gelegenen Inſeln, zu ſchicken. Kaum aber ſetzte ſich dieſe Compagnie in Bereitſchaft, ihre erſte Verſendung zu thun, als ſie von der oſtindiſchen, welche 1664 errichtet worden, gleichſam verſchlungen ward. Jedoch hat man aus dieſer leztern, nach Art einer Reſtitution, die neue chineſiſche Compagnie hervorkommen geſehen, welche Herr Jordan gegen das Ende des Jahres 1697 errichtete. Der Tractat dieſer beyden Compagnien iſt vom 4 Jan. 1698, und die Beſtätigung deſſelben durch einen Schluß des Staatsraths vom 22 eben dieſes Monaths. Nichts war glücklicher, als der Anfang dieſer neuen Compagnie. Die Amphitrite, ihr erſtes Schiff, ſegelte im Monath März 1698 ab, und kam d. 3 Aug. 1700 mit einer überaus reichen Ladung zurück. Dieſes Schiff gieng zum andernmal auch im März 1701 unter Segel, und hatte ſowohl in Anſehung ſeiner Retour, als ſeiner Ladung, nicht weniger Glück, indem es im Sept. 1703 reich beladen anlangte, ob es gleich bey ſeiner Abreiſe von Canton Gefahr gelaufen war, unterzugehen, welches es gar ſehr aufgehalten hatte. Man hatte ſo viel Hoffnung, daß ſich dieſe Compagnie behaupten würde, daß ihr der König, nach der erſten Zurückkunft der Amphitrite, eine neue Conceſſion auf 15 Jahre ertheilte, und daß man noch drey Schiffe abſegeln ließ. Allein, der wegen der ſpaniſchen Succeſſion entſtandene Krieg benahm dieſer Compagnie allen Muth, daß ſie es, aus Furcht vor den auf dem indiſchen und chineſiſchen Meere

ſo mächtigen holländiſchen und engliſchen Flotten, bey dieſen fünf Verſendungen bewenden ließ. Sonſt verhinderte ſie auch eine Trennung unter den Geſellſchaftern, ſich die Vereinigung zu Nutze zu machen, die mit einer Compagnie von St. Malo, welche der berühmte Lepine-Danican errichtet hatte, eingegangen war.

Chineſiſche Compagnie, zu Embden; ſ. unter **Embden**.

Chineſiſcher Firniß, ſ. unter **Firniß**.

Chineſiſche Gärten, ſ. unter **Garten**.

Chineſiſcher Lack, ſ. **Firniß**. (Lack.)

Chineſiſch Papier, ſ. unter **Papier**.

Chineſiſche Pomeranze, Appelſine; ſ. Th. III, S. 92, fgg.

Chineſiſch Porcellan, ſ. unter **Porcellan**.

Chineſiſch Rechenbrett oder Recheninſtrument; ſiehe **Rechen-Maſchinen**.

Chineſiſche Röcke, ſ. unter **Rock**.

Chineſiſcher Thee, ſ. unter **Thee**.

Chineſiſche Tinte, ſ. **Tuſche**.

Chiniren, einen Stoff ſchiniren, Fr. chiner une étoffe, heißt, den Kettenfäden allerlei Farben geben, und dieſe Farben dergeſtallt auf die Fäden anlegen, daß ſie hernach auf dem fertigen Stoff beynahe eine ordentliche Zeichnung vorſtellen.

Chinoiſe, eine Art **Paſteten**; ſ. Genoiſe.

Chinquapin, die virginiſche **Zwergkaſtanie**; ſiehe unter **Kaſtanie**.

Chint, heißen weiße oſtindiſche Baumwollenzeuge, welche erſt noch gedruckt und gefärbt werden ſollen, und zu ſolchem Ende die gehörige Zurichtung erhalten haben.

Es giebt vielerley Arten derſelben, die von der Fabrik, wo man ſie weiter verarbeitet, ihre Benennung bekommen, und ſich durch ihr Ellenmaaß unterſcheiden. Die vornehmſten ſind die Chint-Seronges, wovon die Stücke 6 Ellen in der Länge, und $\frac{7}{8}$ in der Breite haben; die Chint-Mamodes, welche $7\frac{1}{2}$ Ell. breit ſind; die Chint-Broad, ſind von gleicher Länge, und $\frac{7}{8}$ breit; die Chint-Surat halten 8 E. in der Länge, und

eine

eine gleiche Breite, wie die vorhergehenden; die Chint-Cadix Smalls, ſind 6 E. lang, und ¾ breit; die Chint-Jaffercon halten 8 E. in der Länge, und ¼ in der Breite; die Chint-Romauls haben 7 ½ E. in der Länge, und ¾ in der Breite. Die Chints ſind dienlich, Schnupftücher daraus zu machen.

Chintal, ein bey den Portugieſen in Goa gebräuchliches Gewicht, welches 105 Pfund Markgewicht beträgt.

Chionanthus, ſ. Schneetröpfleinbaum.

Chipolin, ſ. Farbe. (Waſſer-)

Chique, ſ. Chike.

Chirimoya, eine peruvianiſche Frucht, welche gemeiniglich der Ananas vorgezogen wird. Herr de la Condamine ſagt, ſie habe einen zuckerſüßen und weinhaften Geſchmack. Ihre Haut iſt grünlich, und in ſchuppige Felder abgetheilt. Das Fleiſch iſt weiß, weich, an einigen Stellen zaſerig, und enthält länglich-platte Samen. Sie wächſt auf einem hohen dickbelaubten Baume, deſſen gränlichbraune Blühten 4 Blumenblätter haben, und überaus lieblich riechen.

Chirographarius, Fr. Chirographaire, ein Gläubiger, deſſen Recht an ſeinen Schuldner auf eine bloße (von keinem Notarius beſtätigte, und folglich nicht vor Gericht erkannte) Handſchrift des Schuldners gerichtet iſt. Eine Schuld von dieſer Art, Fr. Dette chirographaire, bringt kein Pfandrecht auf die Güter des Schuldners mit ſich, und muß folglich einer hypothekariſchen Schuld nachſtehen. Siehe Schuldbrief.

Chironis, Chervi, ſ. Zuckerwurzel.

Chirurgus, ſiehe unter Medicinal-Anſtalten.

Chiſe, bedeutet in Conſtantinopel und dem türkiſchen Reiche einen Beutel mit 500 türkiſchen Piaſtern oder Löwen-Thalern.

Auch heißt Chiſe eine Art Pfeffer, die in Mexico gemein iſt, und wovon man daſelbſt beym Chocolatmachen, einige Körner dem Cacao beyzumiſchen pflegt.

Chiſtira, eine Art Binſenmatten, die in China fabricirt wird.

Chits, ein Name, den man in Oſtindien, beſonders in dem Königreiche Bengala, allen bunten Arten des Kattunes giebt. In Europa nennet man nur die mit dem Pinſel gemalten feinern Arten des Kattunes Chitſe, und nach der gemeinen Ausſprache Zitze. Siehe Zitz.

Chit-ſe, ein chineſiſcher Baum, von der Größe eines welſchen Nußbaums. Seine Frucht, die in China ſehr hoch geſchätzt wird, iſt ohngefähr ſo groß als eine Pomeranze, hat eine röthliche Haut, iſt von einem angenehmen ſäuerlich-ſüßen Geſchmack, und enthält 3 oder 4 Sterne.

Chivef. Unter dieſem Namen, der auf ſyriſch einen Feigenbaum bedeutet, bezeichnet man einen oſtindiſchen Baum auf der Inſel Zibangu. Er hat runde hochgrüne Blätter. Seine Frucht, die von ſafrangelber Farbe iſt, und die Größe einer Melone hat, iſt von ausnehmendem Geſchmack, und zerſchmilzt auf der Zunge. Der Baum hat viel Aehnliches mit dem Papayabaume, Carica Papaya *Linn.* wofern er es nicht ſelbſt iſt.

Chloris, ſ. Grünling.

Choc, Choque, ſ. Krummſtampfer.

Chocolate, (ſprich Schockolate) **Chocolade**, L. Chocolata, Chocolatum, Jocolada, Socolada, Succolata, Fr. Chocolat, Succolate, Ital. Cioccolata, iſt eine aus Cacao entweder allein, oder mit Hinzuthuung unterſchiedener anderer, mit etwas Zucker vermiſchter Dinge und Gewürze bereitete braune oder röthliche Maſſe, die man in Milch (mit Zuthuung etlicher Eyer), zuweilen auch in Wein kochet, und wie Thee oder Kaffe warm trinket, auch wohl wie eine Suppe, mit eingebrocktem Zucker-Brode, ißt. Das daraus verfertigte Getränk wird ebenfalls, wie der izt gemeldete Teig, Chocolate genennet. Die erſten Erfinder dieſes Getränkes ſind die Amerikaner geweſen; und ihre Zubereitung der Chocolate war, ehe die

die Spanier nach Amerika kamen, ganz ungekünſtelt. Sie brateten ihren Cacao in irdenen Töpfen, zerrieben ihn zwiſchen zween Steinen, und löſeten ihn, wenn er gereinigt war, in warmem Waſſer auf. Alles Gewürz, was ſie hinzuthaten, war ein wenig Piment, oder weſtindiſcher Pfeffer; und wenn ihn die Vornehmen mit Achiote oder Kocou färbten, ſo verlängerte der Geringere ſeinen Chocolatetrank mit Maizbrei, den er darunter miſchte.

Als die Spanier im J. 1520 Mexico eroberten, und den Gebrauch der Chocolate von den Indianern lernten, ſo waren ſie darauf bedacht, den Geſchmack derſelben zu erhöhen, und die natürliche Einfalt deſſelben zu verbeſſern, damit ſie in Europa leichter ihr Glück machen mögte; ſie ſetzten daher nicht nur Zucker hinzu, ſondern vermiſchten dieſes Getränk auch mit einigen amerikaniſchen Specereyen und oſtindiſchen Gewürzen, ſonderlich Vanille und Zimmet. Es ſind aber dieſe Gewürze nicht immer in der Zuſammenſetzung geblieben, ſondern man hat ſie zum Theil verändert, zum Theil weggelaßen, wie es der Geſchmack der Nation und der Debit erforderten. Denn, obgleich die Vanille der Maſſe einen angenehmen Geruch und Geſchmack giebt, ſo können ſie doch nicht alle Leute vertragen. Vielen iſt ſie zu hitzig; Andern iſt der Geruch davon zuwider, und die Franzoſen leiden überhaupt das Wohlriechende in der Chocolate nicht gern.

Die Chocolate, welche in Spanien ſelbſt gemacht wird, iſt von der Mexicaniſchen wenig, und nur darinn unterſchieden, daß man, außer vorgedachten Ingredienzien, noch zwey- oder dreyerley Blumen, eine oder mehr Schoten von Campeche, und faſt allezeit Mandeln und Haſelnüſſe hinzuthut. Gemeiniglich nehmen ſie auch Pomeranzenblühtwaſſer, ingleichen Biſam und Ambra, dazu. In Portugal, und zu St. Malo in Frankreich, wird die Chocolate faſt auf eben die Art gemacht; und man hat lange geglaubt, daß dieſe mexicaniſche, ſpani-

ſche und portugieſiſche Chocolate die allerbeſte ſey. Sie hat aber viel von ihrem ehemaligen Werthe verloren, ſeitdem man zu Paris ſo gute Chocolate macht, die vor allen andern den Vorzug hat. Dieſes rührt daher, daß die pariſer Specereihändler, die ſolche machen laßen, und damit handeln, jederzeit dafür ſorgen, daß nur von der großen Caraque, welches die beſte Gattung von Cacao iſt, ſo aus Amerika kömmt, (ſ. Th. VII, S. 503) der ſchönſte Zucker, der allerbeſte Zimmet, und inſonderheit friſche Vanillen, dazu genommen werden.

Das Verhältniß, welches ſie beobachten, iſt folgendes: 20 Unzen Cacao von Caraque; 12 Unzen Zucker; ½ Unze Zimmet, und ½ Unze Vanille; welches 2 Pfund der allerbeſten und feinſten Chocolate giebt.

Hingegen muß man aber auch geſtehen, daß kein Ort in der Welt iſt, wo man auch ſchlechtere Chocolate machet, als zu Paris, indem daſelbſt nichts gewöhnlicher iſt, als daß man mit dieſer Ware betrogen wird, wenn man ſolche, um ſie wohlfeil zu haben, von den Tablettträgern, welche ſie in den Häuſern herumtragen, kaufet. Denn dieſe machen ihre Chocolate aus gemeinen Mandeln, mit einigem Ausſchuſſe von Cacao und Vanille, und bloßem Caſſonadzucker.

In Schweden, iſt, nach Hrn. Linnäus Bericht, die Bereitungsart dieſe: Geröſtete Cacaobohnen, 17 Pfund; Zucker, 10 Pfund; Vanilleſchoten, 28 Stück; grauen Amber, 1 Drachme; Zimmet, 6 Unzen. Wenn die Bohnen in einem hohlen Steine über dem Feuer klein genug gerieben worden, thut man die übrigen Ingredienzien nach und nach darzu, und reibet es ſolange untereinander, bis es einen guten Teig abgiebt, welcher 20 bis 25 Stunden trocknen muß. Sie nehmen daſelbſt auf 1 Unze (2 Loth) Chocolate, 6 Unzen Waſſer oder Milch, laßen ſolche gelinde aufwellen, etwa ¼ Stunde in heißer Aſche ſtehen, quirlen ſie beſtändig, und ſchäumen ſie ab. Und ſo wird ſie alsdenn getrunken.

Die

Die in Deutſchland gewöhnliche Zubereitung iſt folgende. Wenn der Cacao zu Mehl gerieben, und auf dem Steine recht fein gemacht worden iſt, thut man eben ſo viel durchgeſiebten Zucker hinzu, als der Cacao wiegt. Soll der Brey nicht ſo ſehr austrocknen, und vor der Luft und den Würmern beſſer bewahrt bleiben, ſo nimmt man auch wohl vom Zucker ein Viertel weniger in die Maſſe, und erſetzet daſſelbe erſt nachher beym Kochen der Chocolate. Wenn der Zucker mit dem Cacaobrey wohl vermiſcht iſt, kömmt das feine Pulver von Vanillenſchoten und Zimmet darunter, worauf alles nochmals unter den Stein gebracht, und recht durch einander gearbeitet wird. Endlich thut man den Brey in eiſerne überzinnte Formen, worinnen er hart wird. Wer den Geruch liebet, der ſchüttet, ehe ſie in die Formen kommen, ein paar Tropfen Ambra-Eſſenz auf die Tafeln. Wird die Chocolate ohne Vanille gemacht, ſo nimmt man auf 1 Pfund Cacao, 2 Quentgen Zimmet, mit Vanille aber nur die Hälfte. Von der Vanille nimmt man, nach Belieben, 1, 2, 3 und mehr Schoten. Allein, die Chocolatenmacher pflegen ihr durch Vermiſchung von Pfeffer, Ingber, und anderm Gewürze, ein falſches Anſehen, als ob recht viel Vanille darinnen wäre, zu geben. Diejenige Chocolate, welche ohne Vanille bereitet iſt, wird Geſundheits-Chocolate genannt.

Von einer vortrefflichen Geſundheitschocolate, welche Herr Rector Paalzow, zu Seehauſen in der Altmark, in Geſellſchaft eines geſchickten und erfahrnen Chymici erfunden, und wovon das Pfund für 2 Rthlr. 16 Gr. angeboten wird, ſ. das 3te St. der Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. J. 1772.

Unter den verſchiedenen Compoſitionen, aus welchen das ſehr hitzige und den Kranken ſchädliche ſpaniſche Gewürz, die Vanille weggelaßen wird, verdienet diejenige, welche Hr. D. Zückert, in ſeinem mediciniſchen Tiſch-Buch, Berl. 1775, 8. S. 65, angiebt, unſtreitig den Vorzug. Man nimmt nehmlich 2 Pfund geſchälte und geröſtete Cacaokerne, ſtößt ſie in einem heißen ſteinernen

nen Mörſel ſo lange, bis ſie ſo flüßig werden, wie Butter; thut ſodenn 2 Pfund Puderzucker hinzu, und vermiſcht ſolchen mit dem Cacaobrey. Endlich thut man noch 2 Loth Zimmet, 2 Quentgen Cardamom und Cubeben, und 4 Loth geröſteten Reiß, hinzu. Dieſe Gewürze ſtößt man vorher zu feinem Pulver, und reibt ſie nachher mit der Maſſe untereinander, die man ſodenn in Formen kalt werden läßt. Von dieſer Chocolate nimmt man 1 oder 2 Loth, nachdem man ſie ſtark haben will, auf 1 Pfund Waſſer oder Milch.

Es iſt bereits oben erwähnt worden, daß die Amerikaner ihre Chocolate viel einfacher machen; und das geſchieht noch heutiges Tages, zumal auf den antilliſchen Inſeln. Der Pater Labat, welcher ſich lange Zeit, ſeiner Commiſſion, und auch der Natur-Geſchichte wegen, auf dieſen Inſeln aufgehalten hat, giebt uns, im II Th. ſeiner Voyage aux Isles de l'Amer. S. 369, fgg. von der dortigen Zubereitung die beſte Nachricht. Die Cacaobohnen werden daſelbſt äußerſt wenig, und nur ſo viel, als zur Ablöſung der Haut nöthig iſt, gebrannt. Denn dies iſt ſchon genug, die Theile der Bohne zu bewegen, ohne den beſten und feinſten Theil ihres Oels herauszutreiben, welches beym ſtarken Brennen allemal geſchieht. Dieſer gelinde gebrannte Cacao erfordert allemal mehr Zucker, als der ſtark gebrannte; ein untrüglicher Beweis, daß der Cacao ſeines Oels nicht gänzlich beraubet worden, und er noch ſeine gute Subſtanz hat. Nächſtdem bearbeitet man ihn recht ſorgfältig auf dem Steine, und reibet ihn äuſſerſt fein und zart. Er mag nun zur Stelle verbrauchet, oder nach Europa verſandt werden, ſo thut man doch in die Zubereitung weder Zucker, noch einige Specereyen. Biſam, Ambra, Vanille kennet man dort nicht einmal in dem Cacaobrode; und hieran iſt nicht der Mangel dieſer Waren, noch ihre Theurung, Urſache, denn man hat ſie im Lande in Menge. Bloß die Erfahrung gebietet es ihnen, da ſie geſehen haben, daß dieſe Ingredienzien die Natur der Chocolate ganz verändern, und daß eins der beſten und geſundeſten Nahrungsmittel von der Welt, zu einem der ſchlechteſten und gefährlichſten gemachet wird. Sie begnügen ſich, zu dem Cacaopulver, welches ſie von der Tafel mit dem Meſſer abſchaben, oder abreiben, die gehörige Quantität Puder-Zucker, und etwas weniges von Gewürznelken, hinzu zu thun. Labat beſchreibt die rechte Methode, die Cacaobohnen zu brennen,

ten, die eiſernen oder marmornen Mörſel, worinnen ſie erſtlich gerieben, die hohlen länglichten Steine, nebſt dem eiſernen runden Läufer, womit ſie hernach zu feinem Pulver gerieben ward, und die Sorgfalt den Teig zu machen und ihn zu trocknen. Man reibet immer wenig mit einmal auf dem Steine, und zwar ſo lange, bis Auge und Gefühl das Pulver recht zart finden. Denn eben in dieſer Feinheit des Cacaopulvers beſteht die wahre Güte der Chocolate. Die Theile löſen ſich hierdurch im heißen Waſſer auf, und laſſen nicht den geringſten Bodenſatz zurück.

Die äuſſerliche Geſtalt des Chocolatenteiges iſt verſchieden. Man macht daraus bald runde und platte Tafeln, jede von 2 Loth; bald viereckige dicke Tafeln, von ¼, ½ bis 1 Pfund; und bald runde, kurze und dicke Stangen von verſchiedenem Gewicht. Man hält diejenige Chocolate für die beſte, welche nicht zu ſüß, nicht bitter, nicht ſtark gewürzt, wohlriechend, hart und trocken, und, wenn ſie zerbrochen wird, braun von Farbe, mit untermengten weißen Pünctchen, oder durchlaufenden weißen Striemchen, iſt. Einige halten die Kuchen, Andere die viereckigen Stücke, und wiederum Andere die langen gerollten Stücke, für die beſte Chocolate. Die Juden machen die ſchlechteſte. Von St. Malo und Nantes kömmt eine Gattung Chocolate, in großen zweypfündigen Tafeln, die aber, weil ſie aus puren Cacaobohnen, ohne alle andere Ingredienzien gemacht iſt, auswendig nicht ſo hoch an Farbe, auch inwendig weißer iſt, als ſonſt die Chocolate zu ſeyn pflegt. Uebrigens muß alle Chocolate friſch gemacht ſeyn; denn je friſcher dieſelbe iſt, deſto beſſer iſt ſie; wie ſie ſich denn auch nicht über zwey Jahre hält, ja ſogar ſchon vor dieſer Zeit ein großes von ihrer Güte verlieret. Das beſte Mittel, ſie zu erhalten, iſt dieſes, daß man ſie in Papier einwickle, und in eine Schachtel lege, welche wieder in eine andere Schachtel muß geſetzet, und dieſe an einem recht trocknen Orte aufgehoben werden.

Es giebt eine gewiſſe Aſtermotte, welche beſonders der Chocolate nachtrachtet, und zwar unter Tafeln von verſchiedener Güte

Säte allemal die gewürzhafteſten und beſten hervorzufinden weiß. In die Chocolate gräbt ſie regelmäßige Höhlen. Wenn ſie davon eſſen will, pflegt ſie den Kopf lang zu machen, und aus einem Ende der von Seide künſtlich verfertigten Röhre hervorzuſtrecken. Man findet dieſe Chocolaten-Aſtermotte, in Herrn D. Martini allgem. Geſch. der Natur, Th. I, S. 633, f. beſchrieben.

Von einer Chocolate aus Gerſtengraupen, die Moſcovitiſche Chocolate genannt, ſiehe unter Gerſte.

Von einer Chocolate aus den Früchten der Linde und ihrer Blühre, ſiehe unter Linde.

Von einer Chocolate aus Mandeln, oder ſogenannten Mandelade, ſiehe Th. I, S. 736, f.

Von einer Chocolate aus welſchen Nüſſen, ſiehe unter Nußbaum.

Die gewöhnlichſte Weiſe, die Chocolate aufzulöſen und zu kochen, iſt mit Waſſer. Viele nehmen Milch dazu. Kömmt nur dieſe allein dazu, ſo wird der Trank zu dick, zu nahrhaft, und etwas ſchwer zu verdauen. Aber wenn man ein Drittel Milch und zwey Drittel oder drey Viertel Waſſer nimmt, ſo wird die Chocolate dünner und viel angenehmer. Die Britten in Amerika richten ſie öfters mit Madera zu. Allein, zu geſchweigen, daß ſie ſolchergeſtallt viel zu hitzig und ſchädlich iſt, ſo giebt ihr auch der Wein keinen guten Geſchmack.

Was das Chocolate-Kochen mit Waſſer betrifft, ſo rechnet man insgemein, wenn dies Getränk gut und ſtark werden ſoll, auf 10 Taſſen ein Pfund Chocolate; man gießt alsdenn das Waſſer, welches nach der beſtimmten Anzahl der Taſſen abgemeſſen ſeyn muß, in eine Kanne, und wirft die Chocolate, wie ſie iſt, oder auch zerrieben hinein, daß ſie zergehe. Sobald ſie über der heißen Aſche oder den Kohlen zerſchmolzen iſt, und dick zu werden anfängt, quirlt man das Gelbe von einem Ey in die Chocolate, ſetzt ſie wieder auf ein gelindes Feuer, und rührt ſie gut mit dem Quirl um; man darf ſie aber, wenn der Ey-

Dotter

Dotter darinnen iſt, nicht kochen laßen. Auf 10 Taſſen nimmt man auch 2 Eyerdotter.

Soll die Chocolate auf engliſche Art (à l'Angloiſe) gekocht werden, ſo verfährt man damit eben ſo wie vorher, nur daß man noch das Weiße von einem Ey recht durchſchlägt, und den erſten Schaum ganz davon nimmt, worinn man die Chocolate zerſchmelzen läßt, und ſie weiter, wie die vorherige, fertig macht.

Es iſt dabey zu merken, daß Chocolate, die einen Tag geſtanden hat, beſſer ausfällt, als wenn ſie denſelben Tag erſt gemacht wird, da man ſie trinken will; und ordentlicherweiſe läßt man etwas zu dem folgenden Tage übrig, wenn man dergleichen alle Tage zu machen hat.

Bei Verfertigung des Chocolategetränkes thut man am beſten, daß man ſich der geriebenen Cacao, oder der Cacaobrode ohne allen Zuſatz, bediene, aber nicht der gewöhnlichen Chocolatetafeln, wenn man nicht ſicher weiß, von wem und wie ſie verfertigt worden ſind, weil diejenigen, die ſie verfertigen, oben erwähnter maßen oftmal Pfeffer, Ingber und anderes ſtarkes Gewürz hineinthun, welches das Blut ungemein erhitzet, auch die Vanille nicht für jeden dienſam iſt. Bedienet man ſich aber des geriebenen Cacao, ſo kann man nicht allein die Gewürze, ſondern auch die Sorten des Cacao ſelbſt wählen. Weil aber die Chocolate gewöhnlich halb aus Cacao und halb aus Zucker beſteht: ſo muß man bei Zubereitung dieſes Getränkes halb ſo viel Cacao nehmen, als man ſonſt von der ordinären Chocolate nehmen würde. Z. E. wenn man ſonſt zu einem Chocolatengetränk 8 Loth Chocolate nehmen würde, ſo kann man hier geriebene Cacao von Caraque oder Martinique 4 Loth, Zucker 4 bis 6 Loth, Zimmet $\frac{1}{2}$ Quentgen, und Vanille $\frac{1}{2}$ Quentgen, nehmen. Alles muß zu ſehr feinem Pulver geſtoßen, und durch ein ſeidenes Sieb geſichtet werden. Vanille und Zimmet kann nach Gutbefinden weggelaßen werden, ſo wie andertheils noch mehrere Gewürze beigefüget werden können. Alſo kann man, bevor man das Chocolatengetränk

in

in die Taſſen gießen will, des beſſern Geſchmacks wegen, einen Löffelvoll Orangenblühtwaſſer, worinn man einen oder ein paar Tropfen Ambraeſſenz zerlaßen hat, hinzuthun. Wenn der geriebene Cacao nebſt dem Zucker in heißem Waſſer, oder halb Milch und Waſſer, zergangen, und ein Ey, das Weiße und Gelbe, oder das Gelbe allein, nebſt dem beliebigen Gewürze hinzugefüget iſt: ſo ſetzet man dieſes zuſammen aufs Feuer, und quirlet es ſtark. Will es überlaufen, ſo wird es vom Feuer gehoben, und getrunken; auch wohl noch unter dem Trinken und beym Eingießen, da man einigemal abgeſetzet, gequirlet. Wenn aber die Chocolate aus Verſehen kochet, ſo vergeht der Schaum, welcher doch ſonſt für angenehm gehalten wird.

Andere, welche ſich des Cacao ſtatt Kaffe täglich bedienen, und ſich nicht die Mühe geben wollen, durch den Zuſatz von Zucker, Zimmet, Vanille, Ey und Milch, nebſt dem Quirlen, das Chocolatengetränk zu verfertigen, bereiten ſolches auf eine ſehr einfache Weiſe alſo. Sie nehmen von dem geriebenen Cacao ſo viel, wie ſonſt Kaffe gewöhnlich, gießen hierauf eben ſoviel kochendes Waſſer, oder halb Waſſer und halb Milch, kochen und trinken ſolches auf dieſelbe Art, wie Kaffe; nur muß dieſes Getränk wegen des ſtarken Schaumes etwas länger kochen. Dieſes Getränk wird auch von den Aerzten an den angeſehenſten Oertern, beſonders allhier in Berlin, den Kranken, jedoch mit Unterſchied, vorzüglich Schwindſüchtigen, zugelaßen; indem es nicht allein nahrhaft, ſtärkend, und wegen ſeiner Bitterkeit dem Magen zuträglich iſt, ſondern auch bey dieſen Eigenſchaften weniger erhitzet, wie andere ähnliche Getränke, beſonders der Kaffe. Geſunde bedienen ſich dieſes Getränkes Jahr aus und ein, und geben demſelben, in Betracht der Geſundheit, einen großen Vorzug vor Kaffe und Thee; wie denn dieſes Getränk zugleich nicht höher zu ſtehen kömmt, als der Kaffe.

In Mexico trinkt man die Chocolate folgendergeſtallt mit der Atolle. Sie laßen ein Täfelchen in heißem Waſſer zergehen, und quirlen es, bis es ſchäumet. Alsdenn füllen ſie die Schale mit heißer Atolle voll, und trinken es. Die Atolle iſt nächſt der Chocolate der andere Lieblingstrank der Indianer. Es iſt eine ziemlich dicke Brühe, welche aus dem Kernmehl des Mais oder türkiſchen Weizen, wenn die Kleyen davon abgeſondert ſind, gemacht wird. Die indianiſchen Weiber bringen ihn ganz heiß in Töpfen zu Markte, da ihn die Creolen kaufen, und ihn öffentlich trinken, ſo wie man in Europa in die öffentlichen Kaffe- oder Weinhäuſer gehet. Wenn dieſer Trank mit etwas Piment oder langem Pfeffer abgewürzt iſt, ſo ſchmeckt er ihnen um ſoviel beſſer.

Andre trinken die Chocolate folgendergeſtallt. Wenn ſie ſolche in kaltem Waſſer zergehen laßen, und ſie gequirlet, bis ſie ſchäumet, ſo heben ſie den Schaum ab, und thun ihn in ein ander Gefäß. Das übrige ſetzen ſie über ein Feuer, thun ſoviel Zucker als nöthig iſt, dazu, und wenn es heiß genug iſt, thun ſie den Schaum wieder dazu, und trinken davon.

Die dritte und gemeinſte Art in Indien iſt dieſe. Man füllet die Trinkſchale mit heißem Waſſer halbvoll, läßt darinn eine oder mehr Tafeln Chocolate zergehen, und bringt ſie mit dem Quirl zum Schäumen. Darauf füllet man die Schale vollends mit heißem Waſſer voll, thut Zucker, ſoviel nöthig iſt, dazu, trinkt es, und ißt ein wenig darein getunktes Confect dazu.

Endlich haben die Mexicaner noch eine andere Art, die Chocolate zu trinken, deren ſie ſich nur bey Gaſtereyen bedienen, oder wenn ſie ſich nach Erhitzung abkühlen wollen. Sie trinken ſie alsdenn kalt, und gießen von oben herunter, ſehr hoch, Waſſer darauf, daß es ſchäume. Man behauptet, dieſes Getränk ſey dermaßen kühlend, daß die Indianer die einzigen ſind, die es vertragen können.

Will man von den Wirkungen und Kräften der Chocolate urtheilen, ſo hat man zween Wege vor ſich: 1) die Ingredienzien derſelben und ihre Natur zu kennen; 2) die Erfahrung beym Genuſſe dieſes Getränkes zu Hülfe zu nehmen. Beyde Stücke ſind zum Theil von Aerzten und Beobachtern bereits herausgebracht, und geben, durch Vergleichung mit einander, ein ziemlich gegründetes Urtheil von dem Nutzen des Gebrauches der Choco-

late. Ich will von beyden die vornehmſten Umſtände berühren.

Da der Cacao das weſentliche Stück der Chocolate iſt, ſo wird alles darauf ankommen, von welcher Natur und Wirkung er iſt. Dieſes hat man durch Hülfe der Naturgeſchichte und der Unterſuchung ſeiner innern Beſtandtheile zu erfinden gewußt. Alle Cacaobohnen enthalten ein dickes Oel, ein mit vielen irdiſchen Theilen vermiſchtes fettiges Weſen, mit einem mäßigen Theile von ſauerm oder bitterm Salze. Dadurch entſteht eine aus gummigt-öligtem, fetten und dicken Weſen beſtehende Zuſammenſetzung, wovon die gute Eigenſchaft dieſer Bohne abhängt. Herr von Caylus, Ingenieur General der franzöſiſchen Inſeln und der franzöſiſchen Beſitzungen auf dem feſten Lande, in ſeiner Hiſtoire naturelle du Cacao, behauptet, der Cacao habe unter allen Früchten das meiſte Oel und die ſtärkſte Bitterkeit, und daraus ſchließt er, die Frucht ſey an ſich ſelbſt hitzig. Es ſcheint aber dieſes Urtheil nicht hinlänglichen Grund zu haben, und es kömmt dabey auf eine genauere Unterſuchung der innern Beſchaffenheit dieſer Bohnen an. Herr v. Milhau, welcher den Cacao am beſten zergliedert hat, zieht aus dem darinn enthaltenen Oel und bittern Geſchmack, wahre Kennzeichen einer heißen Miſchung, weil alle bittere Sachen unter die hitzigen gerechnet werden, und weil das Oel die dem Feuer am nächſten verwandte Materie iſt. Ueberdies hat er in der Zuſammenſetzung des Cacao das wenigſte Salz gefunden; und beweiſet überhaupt, er habe in ſeiner Subſtanz ſolche Miſchung, die der Miſchung des menſchlichen Blutes ſehr ähnlich iſt, und worinn ſich ein Ueberfluß von Fett-Theilchen finde, die ſich bald einen Weg in das Zellgewebe eröffnen. Eben darum ſey ſeine bloße Subſtanz zum Nahrhaften und Stärkenden ſo ſehr geſchickt. Was nun auch irgend in dieſen Folgerungen wahres ſey, ſo bleibt es der Erfahrung nach ausgemacht,

daß

daß die Beſtandtheile des Cacao, wo nicht von hitziger, doch wenigſtens von ſehr gemäßigter, am wenigſten von kühlender Beſchaffenheit ſind, wie einige Schriftſteller, und diejenigen haben vorgeben wollen, welche ſie aus lezterm Grunde mit hitzigen Specereyen zu verſetzen anrathen.

Man kann von der Wirkung der Chocolate nächſt dieſem nicht wohl urtheilen, wenn man nicht noch die Kräfte der Vanille betrachtet, die nächſt dem Cacao das vornehmſte Ingrediens in unſern mehreſten Zubereitungen derſelben iſt. Die Wirkung derſelben iſt durchgehends ausgemacht. Sie iſt ein hitziges Product, von ſo ſtarker aromatiſcher Kraft, daß ſie auch ſogar, friſch gebraucht, die Sinne benebelt und gleichſam truncken machet. Dieſerwegen, und wegen ihrer nervenſtärkenden Kraft, wird ſie durchgehends für ein ſtarkes reizendes Mittel gehalten, welches alle andere dieſer Art an ſchleuniger Wirkung übertrifft.

Auf die Wirkung dieſer beiden Ingredienzien, des Cacao und der Vanille, kömmt demnach bey der Chocolate alles an. Wenn nun angenommen wird, daß alle Chemiſten, die den erſtern verſuchet haben, eine ziemliche Partie dickes Oel von einigem ſcharfen Geſchmack herausgezogen haben: ſo iſt das ſchon ein Beweis von den nahrhaften Theilen der Cacaoſubſtanz. Da aber dieſes Oel ein zum Theil grobes, rohes Oel iſt, mit häufiger Erde und einem mäßigen Theil ſcharfen Salzes vermiſcht: ſo iſt die aus dem Cacao entſtehende Nahrung ebenfalls grob und unzubereitet, d. h. ſie thut das, was alles grobe Fett wirket; ſie beladet das Geblüt und die Säfte mit einer Menge fetter und zugleich ſcharfer Theile, verdicket ſelbige, und bringt viele üble Folgen zuwege, die von der Schärfe der Säfte herrühren; dergleichen ſind: Hinderung der Bewegung der Säfte, Verſtopfung, ſchneller Uebergang der fettigen Theile ins Zellgewebe, und daher rührende Fettigkeit, mit welcher eine Verderbung der

flüſſigen Theile ſelbſt ꝛc. oft verknüpft iſt. Dieſerwegen wird der Cacao, um ihm dieſe rohe Nahrung einigermaßen zu benehmen, erſt gebrannt. Geht man in dieſem Röſten nur etwas zu weit, ſo wird, nach Hrn. Geoffroy Verſicherung, das Oel des Cacao verdünnet und brandichtriechend; es zertheilet alſo die Säfte des Körpers gewaltig, und vermehret ihre Bewegung. Je weniger alſo der Cacao geröſtet wird, deſto mehr nähret er, und verdicket die Säfte; je ſtärker er geröſtet wird, deſto mehr ſetzet er dieſe in Bewegung. Das durchs Röſten verdünnte Oel des Cacao wird demnach weniger nährend; aber auch nunmehr durch den Zuſatz der Gewürze in der Chocolate mehr gemäßiget, und zur heilſamen Vermiſchung mit den thieriſchen Säften geſchickter gemacht. Alle klebrige, fettige Nahrungsmittel ſind alsdenn am heilſamſten und unſchädlichſten, wenn ſie einen guten Theil ihrer Salze niedergeſetzt und verloren haben. Iſt nun im Cacao, neben dem Oel, noch ein geringer Theil Salz, unerachtet es, ſelbſt nach des Geoffroy Verſuchen, ſehr wenig ſeyn muß: ſo wird dieſes Salz zugleich durch das Brennen deſſelben großentheils mit verflüchtiget. Aus dieſer Urſache können die fettigen Theile der Chocolate mehr nährend werden. Und wenn der Zuſatz von einigen Gewürzen, Zimmet beſonders und etwas Ambra, dazu kömmt, ſo wird ihre etwas kühlende und die Säfte verdickende Eigenſchaft dadurch gemäßiget, und gleichſam aufgehoben. Der Ambra ſtärket, außer ſeinem lieblichen Geruch, vornehmlich die Nerven, ſo wie es auch der Zimmet thut, und überaus reizet. Nelken, ſpaniſcher Pfeffer, auch wohl Ingber, u. d. gl. ſind ſämmtlich hitzende Mittel, die, in gehöriger Maaße genommen, dem Magen zu ſtatten kommen.

Aus allem dieſen ergeben ſich die Urſachen, warum Aerzte und Rathgeber der Lebensordnung die Chocolate für gewiſſe Menſchen, (denn in gehöriger Maaße iſt ſie den mehreſten zuträglich) und in etlichen Krankheiten,

recht

recht heilſam halten; doch mit gewiſſem Unterſchiede in der Compoſition. Die mit mäßigen Gewürzen verſetzte, wird zuvörderſt allen magern, trocknen Perſonen, und allen, die von Kräften gekommen ſind, empfohlen. Dahin gehören ſogar unter den Krankheiten: die Schwindſucht, ſofern ſie nicht ein Lungengeſchwür zum Grunde hat, Auszehrung, Entkräftung vom Alter u. ſ. w. Hier thut, nach Linnäi Erklärung, die Chocolate, zumal mit Milch, und nur wenig Gewürze, ohne Vanille zubereitet, durch ihren fetten, ſüßlichen, und die Schärfe lindernden Nahrungsſaft, vortreffliche Dienſte. Die fettigen Theile des Cacao füllen nach und nach das Zellgewebe der Haut wieder aus; ſie ſelbſt nebſt den aromatiſchen Ingredienzien geben den feſten Fibern neue Kraft und Spannung, und ſo ſtellen ſich manche dergleichen heruntergekommene Körper wieder her. Iſt dieſen Naturen noch ein etwas ſtärkerer Reiz mitzutheilen, ſo kann man ihnen die Chocolate auch mit Wein zubereiten. Fette Leute, die an ſich ſchon zuviel nahrhafte Theile haben, würden ſich mit der Chocolate ſchaden; ſie müſten ſie denn ohne Gewürz, oder auch mit Waſſer, trinken. Und doch iſt es immer beſſer, wenn ſie es unterlaßen.

Nächſt dieſem räth Linnäus die Chocolate allen hypochondriſchen Perſonen an, da hingegen Geoffroy ſie ihnen verbiethet. Lezterer meynt, der Cacao ſey ihnen, wie alle fette und öligte Sachen, ſchädlich; ſeine Fettigkeit zertheile und entzünde ſich in ihren Eingeweiden. Erſterer hingegen verſichert, die Chocolate habe bey dieſen Leuten, wo alle andere Hülfsmittel vergeblich geweſen, ganz wunderſeltene Wirkungen bewieſen. Er glaubt, die Chocolate habe dieſes dadurch verurſachet, daß ſie durch ihre gelinde Fettigkeit die ſcharfen und ſauern Theile in den Säften umwickelt und ſtumpf machet, dabey auch die Nerven durch die wenigen gewürzhaften Ingredienzien mäßig ſtärket. Ein Grund, welcher phyſiologiſch ſehr richtig iſt, und den nur die Erfahrung beſtätigen darf. Des-

wegen beruft er ſich auf die ganz bekannte Sache, alle Melancholiker und Hypochondriſten durch Chocol Trinken erfriſchet und wiederhergeſtellet worden ſind. führt insbeſondere das Beyſpiel des Cardinals Riche an, welcher ſich, nach allen vergeblich gebrauchten Mitt durch den Gebrauch der Chocolate, bey guter Diät, einer hartnäckigen Hypochondrie befreyet hat.

Zulezt empfiehlt Linnäus die Chocolate bey a Hämorrhoidal-Zufällen. Es mag jemand die blinde fließende goldene Ader haben, ſo ſey ihm der häufige brauch der Chocolate unter allen Arzeneymitteln am d lichſten. Man kann ihm der Gründe und Erfahrun wegen, die er anführt, billig glauben. Aber nich dem andern Lobredner der Chocolate, dem holländiſ Arzte, Bontekoe, welcher ſein Lob von Dingen im bis zur Ausſchweifung trieb. Er hat an ſeinem Tra vom Thee ꝛc. hinten ein paar andere Tractätgen vom fe und der Chocolate andrucken laßen, worinn er le faſt wider alle Krankheiten, wider die Hekrik, Wa Sucht, Milz- und Leberverſtopfung, Durchlauf, P gra und alle Gicht, engliſche Krankheit, Kopf- Ma und Lendenweh, wider alle Fieber, wider den S wider die Entkräftung, u. ſ. w. anpreiſet. Billiger ben die neuern Aerzte ihren Nutzen geprieſen.

Der Pater Labat rühmet die Chocolate ſehr, und mach ſeiner Reiſebeſchreibung, zum Beſten derer, welche, durc Koſten, ſolche zu trinken, abgehalten zu werden glauben, nac ſerm Gelde folgende Berechnung. Man kann guten gerieb oder zum Gebrauch zubereiteten Cacao, das Pfund für ohn 12 Groſchen haben. Zu 8 Taſſen gebraucht man etwa 4 Cacao, welche 1 Gr. 6 Pf. koſten, und 6 Loth Zucker, w zu 1 Gr. gerechnet werden; man braucht nicht für 6 Pfe Zimmet, man rechne ſo viel für ein Ey und die Milch, ſo jede Taſſe nicht mehr als 6 Pf. koſten. Wenn man nun, beſchwerlicher Arbeit, ſich zu ſtärken, 2 Taſſen Chocolate Morgens zu ſich nehmen wollte: ſo würde der Aufwand 1 Gr. betragen, und beſſer die Kräfte zu erhalten dienen,

Thee, Kaffe und andere Hülfsmittel, die weit mehr kosten, und doch der Gesundheit lange nicht so zuträglich sind.

Thomas Sage, ein Engländer, ist für die Chocolate ebenfalls sehr eingenommen. Er erzählt in seiner Reisebeschreibung, daß er in den 12 Jahren, in welchen er sich in Amerika aufgehalten, dieselbe ordentlich des Tages viermal getrunken habe, nehmlich ein Glasvoll des Morgens, eins um 9 oder 10 Uhr, eins eine Stunde nach Tische, und eins des Nachmittags um 4 oder 5 Uhr. Wenn er aber des Abends studieren wollte, so trank er um 8 Uhr noch ein Glasvoll, womit er es leichtlich bis um Mitternacht aushalten konnte. Wenn ich es indessen, sagt er, zu benannten Zeit unterließ, so empfand ich alsbald eine Schwäche des Magens, und eine Anwandelung der Ohnmacht. Auf solche Weise, fährt er fort, habe ich ganze 12 Jahre lang in diesen Ländern in einer vollkommenen Gesundheit gelebt, und niemals von Verstopfungen, Fiebern, und andern dergleichen Unpäßlichkeiten, einigen Anstoß gehabt. Man muß sich hierbey erinnern, daß man in den warmen Gegenden von Amerika den Magenschwachheiten sehr unterworfen, und deswegen genöthigt ist, fast alle 2 oder 3 Stunden etwas zu essen oder Chocolate zu trinken, die daher in Amerika zu einem beynahe allgemeinen Getränke geworden ist

Ich will diese Betrachtung noch mit einer Anmerkung des Hrn. D. Unzer beschließen. Alles, was bisher von der Chocolate gesagt worden ist, gilt nur in so fern, als sie sich wirklich schon nach einer guten Verdauung mit unserm Blute vermischt hat. Allein, es ist noch die Frage, ob sie gut verdauet werden könne? Hierbey muß der Magen einer jeden Person um Rath gefraget werden. Es ist nicht ungewöhnlich, daß die öligten Fruchtkerne, wie alle Arten der Mandeln, den Magen beschweren, den Appetit verderben, und Säure erzeugen. Hiervon ist der Cacao nicht ausgenommen. Man hört viele Personen über die Wirkung der Chocolate klagen, und solchen Leuten ist sie nicht dienlich. Wenn die Cacaomandeln noch nicht völlig reif geworden, haben sie noch einen klebrigen Milchsaft bey sich, sind weich und zu essen; sind aber ungesund und erregen das Fieber. Wie viele tausend Cacaobohnen kommen aber zu keiner

gehörigen Reife, oder werden auch beym Röſten verwahr-loſet! Und was läßt ſich alsdenn von der guten Wirkung der Chocolate für Nutzen hoffen?

Differenza tra il cibo e cioccolatta. Firenz. 1680.
The natural hiſtory of Coffee, Tea, Chocolate and Tobacco, Lond. 1683, 4.
The natural hiſtory of Choccolate, Lond. 1724, 8.
F. C. C. S. J. altro parere, intorno alla natura ed all uſo della cioc-colata. Firenza, 1728, 4.
Curieuſe Beſchreibung des Thee, Coffee und Choccoladetranks. Augſp. 1743, 2 B.
Von der Chocolade, ſ. den VII Th. der neuen Auszüge ꝛc. a. d. J. 1768. Frf. und Mannh. 8. S. 177—186, und S. 193—203.
Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. 7 Nov. 1770.
Berlin. Sammlungen, V B. 1 St. 1773, 8. S. 74—80.
Neue Mannigfaltigkeiten, 1 Jahrg. Berl. 1774, gr. 8. S. 604—606; und 3 Jahrg. 1776, S. 81—87.
Wittenb. Wochenbl. v. J. 1776, St. 4 und 5.
GIUSEPPE AVANZINI lezzione academica in lode della Cioccolata. Firenza, 1728, 4.
HYAC. THEOD. BARON diſſ. an ſenibus chocolatæ potus? Pariſ. 1739. 1 B.
NIC. BLEGNY du bon uſage du Thé, du Caffé & du Chocolat. Lyon, 1687, 12.
CORN. BONTEKOE van The, Coffy and Chocolate. Haag 1679. 1685, 8.
FRANC. MARIÆ Cardinalis BRANCACCI de vſu chocolatæ diatriba. Rom. 1666, 4.
JO. de CARDENOS del Chocolate, que por vechos haya y ſi es bebida ſaludable o no. Mexici, 1609.
RICHARDI CARR *epiſtolæ medicinales variis occaſionibus conſcriptæ*, Lond. 1691, 8. Epiſt. 3.
JO. FRID. CARTHEUSER diſſ. de Chocolata analepticorum principe. Frf. V. 1763, 4. 3 B.
J. CHAMBERLAYNE manner of making Tea, Coffy and Chocolate, Lond. 1685, 12.
ANT. COLMENERI *de Ledeſma* tratado de la natura y calidad del Chocolate. Madrit, 1631, 4. recuſ. à *Valcamero*, Norib. 1644.
Franz überſ. von R. Moreau, Paris 1643, 4.
HENR. COSMII magnæ naturæ occonomia, cum demonſtratione Theæ, Coffeæ, Chocolatæ. Frf. & Lpſ. 1687, 12.
JOSEPHI DEMARCO de lana rite in ſecunda & aduerſa valetudine adhibenda. Adjecta eſt ad calcem diſſ. de vſu & abuſu Chocolatæ in re medica & morali. Melitæ 1759, 4.
P. DUNCAN avis ſalutaire contre l'abus des choſes chaudes, du Caffé, du Chocolate & du Thé. Roterd. 1705, 8.
Engl. Lond. 1716, 8.
Deutſch, u. d. T. Vom Mißbrauch hitziger Speiſen und Getränke, ſonderlich aber des Caffés, Schockolate und Thees. Lpz. 1707, 12. 1 Alph.

JO.

JO. PHIL. EYSEL diſſ. de chocolatæ vſu & abuſu. Erf. 1694, 4. 1½ B.

GIOV. BATTISTA FELICI parere intorno all uſo della ciocolata. Firenza, 1728, 4.

JO. FRANC. le FEVRE de natura, vſu & abuſu Caffeæ, Theæ, Chocolatæ. Vetuni, 1737, 4.

FRANC. PHIL. FLORINUS, im klug- und rechtsverſtänd. Hausvater, Nürnb. 1705, f. S. 1219, f.

PHIL. SYLVESTRE du FOUR traitez nouveaux & curieux du Café, du Thé & du Choccolate. Lion 1671, 12. 1684. 14. à la Haye 1685. 1688. 1693, 12. adjecta *St. Diſdier* methode pour compoſer d'excellent Chocolat.

L überſ. von Jac. Spon, u. d. T. Tractatus novi de potu Theæ, Chocolatæ, Caffeæ. Pariſ. 1685, 12.

NIC. PARTHENIUS GIANNETASIUS, in *Aeſtatibus Surrentinis*, Neap. 1696, 8. Lib. I, Cap. 8, p. 84.

Heiſens Abhandlung vom Cacao und der Chocolade, ſt. im 49, 50 und 51 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1763.

JAMES tr. on Tabacco, Tea, Coffee and Chocolate, Lond. 1746, 8.

Jo Chriſt. Gerh. Knoll Abhandlung von den Wirkungen der Chocolade, des Thees und der Milch, ſt. in deſſen Abhandlungen aus der Arzneywiſſ. Quedlinb. 1753, 8. S. 57—82.

CAR. LINNÆI diſſ. de potu Chocolatæ. Vpſ. 1765, 4.

MARCI MAPPI diſſ. de potu Chocolatæ. Argent. 1695, 4. 8 B.

BARTHOL. MARRANDAN dial. del Tabago, los dannos que cauſa y del Chocolate. Sevilla, 1616, 8.

LEONH. FRID. MEISNER diſſ. de Thea, Coffea, Chocolata. Norumb. 1721, 4.

ANT. WILH. PLAZ diſſ. de illuſtrium oblectamentis noxiis. Lpſ. 1759. 4. 4 B.

JO FRANC. KAUCH diſſ. de aëre & esculentis. Vienn. 1722, 4.

LAUR. SERAFIN. lettera, in cui ſi eſamina la ragione addotte da *Giov. Batt. Felici* nel ſuo parere ſopra la Cioccolata. Firenza, 1728, 4.

Jo. Ge. Siegesbeck Anmerkungen vom Thee, Coffee und Chocolade, wie nicht weniger von verſchiedenen Simplicibus, ſo ſtatt jener gebraucht werden, ſt. im XIX Verſ. der Bresl. Samml. Jan. 1722, Cl. 4, Art. 6.

IVO JO. STAHL diſſ. de Chocolata Indorum ejusque viribus medicis. Erf. 1736, 4. 4 B.

HENRY STUBBE diſcourſe concerning the Chocolate. Lond. 1662, 8.

Gottfr. Thieſen Abhandl. von dem mediciniſchen Gebrauch der Chocolate, ſt. in No. 11—13 der wöchentl. Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1769.

D. Unzers Abh. von der Chocolade und ihrer Wirkung, ſt. im Arzt, Th. III. Hamb. 1760, gr. 8. St. 72.

Chocolaten-Aftermotte, siehe oben, S. 77, f.

Chocolaten-Biscuit, Zuckerbrod von Chocolate, Fr. Biscuits de Chocolat. Zwo Tafeln geriebene Chocolate, ½ Pfund geſiebter feiner Zucker, und 4 Eyerdotter werden mit einem Rührlöffel unter einander gerührt. Sodenn ſchlägt man von 8 Eyern das Weiße, und vermiſcht es mit dem Zucker und der Chocolate; nimmt ¼ Pfund Mehl, welches ein wenig auf dem Ofen getrocknet worden, ſiebet es über den Zuckerbrodteig, rührt es, indem es durchfällt, hinein, damit alles gut durchmengt werde, bringt hernach die Zuckerbrode in papierne Formen, ſiebet ein wenig feinen Zucker darüber, und läßt ſie im Ofen backen.

Auf eine andre Art, Biſcuits manqués. Eine Tafel geriebene Chocolate, ¼ Pfund feingeſtoßner Zucker, ¼ Viertelpfund Mehl, und 3 Eyerdotter, werden unter einander gemengt, und ferner das wohlgeſchlagene Weiße von 4 Eyern darunter gerührt. Hernach gießt man die Zuckerbrode länglich auf weißes Papier, ſiebet ein wenig geſtoßenen Zucker darüber, und läßt ſie im Ofen backen. Wenn ſie gut ſind, nimmt man ſie aus den Ofen, löſet das Papier davon ab, und ſetzt ſie in einem Sieb auf dem Ofen, daß ſie trocken werden.

Chocolaten-Cannelons, Fr. Cannelons glacés de Chocolat. Zu 6 Cannelons nimmt man ſo viel gute Sahne, als 4 Formen in ſich faſſen. Man läßt die Sahne über dem Feuer ſieden, und thut alsdenn 1 Pfund Zucker hinein. Ferner legt man ¾ Pf. Chocolate in Waſſer, und läßt ſie über dem Feuer ſchmelzen, rührt aber dabey beſtändig darinnen, bis ſie gekocht hat; alsdenn quirlt man 6 Eyerdotter darunter, und gießt die Sahne dazu. Wenn alles recht durcheinander gemiſcht iſt, gießt man es durch ein Sieb, und ſetzt es in einem Topfe auf Eis, damit es gefriere. Sodenn rührt man ſcharf darinnen, füllet die Cannelonsformen damit, und ſetzt ſie, in Papier gewickelt, wieder aufs Eis, in einem Gefäß, welches kein Waſſer hält. Wenn ſie bald auf die Tafel kommen ſollen, nimmt man ſie aus den Formen, indem man

man auf die andere Seite der leztern mit der flachen Hand anſchlägt, und ſie auf einen Teller fallen läßt.

Chocolaten-Gäſcht, Fr. Mouſſe de Chocolat. Man läßt 12 Loth Chocolate in einem guten Glaſe Waſſer zergehen, ſetzt ſie auf ganz gelindes Feuer, und rührt beſtändig mit einem Rührlöffel darinnen. Wenn ſie völlig geſchmolzen und ganz dünn geworden iſt, nimmt man ſie vom Feuer; rühret ſodenn 6 friſche Eyerdotter darunter, gießt 1 Quart gute Sahne dazu, wirft ½ Pfund Zucker hinein, und thut alles zuſammen in eine Terrine. Wenn der Zucker geſchmolzen und die Sahne ausgekühlt iſt, ſchlägt man die ganze Maſſe, und nimmt nach und nach den Gäſcht davon mit einem Schaum- oder Olivenlöffel in ein Sieb. Sollte es nicht gut ſchäumen, ſo hilft man ſich durch das Weiße von etlichen Eyern. Sodenn ſervirt man den Gäſcht entweder in großen beſonders dazu gemachten ſilbernen Bechern, oder in Bechergläſern. Um ihn 2 bis 3 Stunden friſch zu erhalten, ſetzt man die Becher oder Gläſer auf einem löcherigen Blech über Eis.

Chocolaten-Kanne, Fr. Chocolatière; wenn ſie auch von Silber oder Porcellan wäre, gehört in weiblichen Verlaßenſchaften zum Hausrath, und nicht zur Gerade.

Chocolaten-Köpfchen, ſiehe Chocolaten-Schälchen.

Chocolaten-Kuchen. Nachdem vorher 24 bis 30 Eyer recht klein geſchlagen worden, kann man ½ Quart Milch dazu rühren, wohl durchquirlen, dieſes in eine zinnerne Schale ſchütten, damit in einen Keſſel mit kaltem Waſſer ſetzen, und zwar ſo, daß das Waſſer meiſt ſo hoch als die Schale ſtehe; alsdenn übers Feuer ſetzen, aber nicht zudecken, und wenn es ſich ein wenig zu härten anfängt, herausnehmen, ſo läuft und zieht es ſich vollends zuſammen, und wird ein rechter Eyerkäſe. Dieſes wird nun auf einen Durchſchlag geſchüttet, damit es rein abtriefe, hernach in ein Geſchirr gethan und klein gerührt, ferner ½ Pf. zart geſtoßene Mandeln, wie auch 1 Pf. abgeklär-

te

te Butter, nebſt 24 Eyerdottern, eine Stunde lang beſtändig nach Einer Seite zu, wohl gerührt, alsdenn ½ Pf. Chocolate, nebſt 2 Löffelvoll Citronenſaft und dem Weißen von 12 Eyern, zu einem ſteifen Schaum geſchlagen, und zu allerlezt ganz gemächlich dazu gerührt. Nachher muß man einen gemachten Boden oder ein Unterblatt von Buttertreig in einer Tortenpfanne in Bereitſchaft halten, den Rand ſauber umkräuſeln, ſodenn das Umgerührte gleich hineinthun, und ihn backen laßen.

Chocolaten-Liqueur. In 2 Quart guten Brandwein gießt man ¼ Quart Waſſer, thut zerriebene Chocolate und geſtoßenen Zucker, von jedem ½ Pfund, dazu, gießt alles in eine große Flaſche, läßt ſolche an einem temperirten Ort, welcher jedoch mehr warm als kalt iſt, 9 Tage ſtehen, und ſchüttelt die Flaſche des Tages viermal wohl um. Nach verfloſſenen 9 Tagen läßt man den Liqueur durch ein in einen Trichter gelegtes Löſchpapier in eine andre Flaſche filtriren.

Chocolaten-Muß. Man läßt 2 Loth geriebene Chocolate mit 2 Loth Zucker, ein wenig Zimmet, und ¼ Quart Milch ein wenig ſieden, läßt ſodenn alles wieder kalt werden, und ſeihet es durch ein Tuch; alsdenn verklopft man 4 ganze Eyer, und von zwey andern das Gelbe, mit einem Löffelvoll Roſenwaſſer, gießt die durchgeriebene Milch nach und nach daran, und rühret es immerfort. Endlich ſchmiert man eine zinnerne Schüſſel dünn mit Butter, ſchüttet das Angerührte darein, und ſtellet es auf eine Kohlenpfanne, oder auf einen Topf mit ſiedendem Waſſer, welches jedoch immerfort ſieden muß, thut auch oben etwas Gluth dazu, und läßt es allmälich ziehen. Wenn es dick zu ſeyn anfängt, ſo iſt das Muß fertig. Alsdenn ſtreuet man Zucker, Zimmet und kleingeſchnittene Citronen darauf; oder wenn man es recht ſtark haben will, beſäet man es oben mit Zucker und geriebener Chocolate.

Chocolaten-Schälchen, Köpfchen oder Taſſen, ſind kleine länglich-runde, und etwas geraume, mit oder ohne Henkel, von Porcellan verfertigte Geſchirre, mit ihren dazu gehörigen flachrunden Näpfchen, woraus man die Chocolate zu trinken pflegt.

Chocolaten-Soße. Man nimmt ein Stück ausgewaſchene Butter, 3 bis 4 Eyerdotter, und anſtatt Miehl ½ Pfund feingeſtoßne und durchgeſiebte Chocolate; dieſes wird zuſammen in einer Pfanne wohl durchgeknetet, und ſodenn mit Wein und ein ganz wenig Waſſer abgerührt. Sollte es von der Chocolate nicht ſüß genug werden, ſo kann man noch ein wenig Zucker dazu thun. Dieſe Soße kann man über einen Pudding, junge Hühner, Tauben ꝛc. geben.

Chocolaten-Suppe. Man röſtet in einem Löffelvoll Butter etwas große Scheiben würflicht geſchnittener Semmel ſchön gelb, und leget ſolche alsdenn in eine Schüſſel; nimmt hierauf ¾ Quart Milch, thut ein Stück Zucker, nebſt etwas Zimmet, daran, und läßt es aufkochen; verklopft ferner das Gelbe von 4 Eyern, ſchüttet es in die Milch, und richtet es über die Semmelſchnitte an, ſtreuet Zimmet darauf, und ſetzt es ein wenig auf Kohlen. Sobald es aber zu kochen anfangen will, nimmt man es hinweg.

Chocolaten-Taſſen, ſiehe Chocolaten-Schälchen.

Chocolaten-Topf, ein länglich-runder, kupferner, und inwendig verzinnter Topf, auf 3 Füßen ſtehend, mit einer Schnauze, und oben in dem Deckel mit einem Loch, worinn der Quirl zum Herumrühren und Lauterquirlen der Chocolate befindlich iſt. Man hat dergleichen auch von Silber.

Chocolaten-Torte. Man rührt das Weiße von 7 Eyern zu einem Schaum, und thut ſodenn ½ Pf. Zucker und eben ſoviel Mandeln daran. Leztere müſſen ſo lange, wie bey einer Mandeltorte, gerührt werden. Nachher wirft man eine Handvoll geriebene Chocolate und Citronen-

nenſchalen darein, gießt alles in die Tortenpfanne, und backt es wie eine Mandeltorte.

Chocolaten-Zuckerbrod, ſiehe Chocolaten-Biscuit.

Chocolaten-Zuckerkörner, Fr. Dragée de Chocolat. Man läßt etwas Tragant-Gummi in wenigem Waſſer ſich auflöſen; wenn es geſchmolzen und recht dick iſt, wird das Waſſer ſtark durch eine Leinwand gedrückt, damit nichts davon zurückbleibe. Hernach ſtößt man das Gummi mit feingeriebener Chocolate und feinem Zucker in einem Mörſel, bis ein Teig daraus wird, den man kneten kann. Dieſen leget man auf einen mit feingeſtoßenem Zucker beſtreueten Tiſch, und treibt ihn mit einem runden Holze ſo weit auseinander, bis er die Dikke eines Thalers bekommt. Hernach ſchneidet man ihn in kleine Stückchen, welche rund wie eine Erbſe gemacht und auf dem Ofen getrocknet werden. Dieſe wirft man alsdenn in einen Keſſel, oder in einen dazu bequemen Topf mit Zucker, welcher fadenmäßig geſotten iſt, ſchwenkt ſie auf mäßigem Feuer, bis der Zucker um die Körner herum trocken zu werden anfängt, bringt noch mehr von iztgemeldetem Zucker dazu, und fährt damit immer ſo fort, bis man findet, daß die Körner groß genug ſind.

Chocolaten-Zuckerkügelchen, bey den franzöſiſchen Zukkerbäckern Diablotins genannt. Man leget die Chocolate, wenn ſie zu trocken iſt, auf den Ofen, daß ſie weich werde, und thut alsdenn ein wenig gutes Baumöl dazu, damit ſie ſich mit dem Löffel beſſer durcharbeiten laße; formirt ſodenn in den Händen kleine Kügelchen davon, wie Nüſſe, und leget ſolche, einen ſtarken Daumen weit von einander, auf einen Bogen Papier. Wenn das Papier voll iſt, nimmt man es an den Ecken, und ſchüttelt die Kügelchen in weißen Zucker glatt herum, daß ſie ſich ſelbſt mit Zucker überziehen. Zulezt beſteckt man jedes Kügelchen mit etwas Zimmet, oder einer geſchälten

Piſta-

Piſtacie, und läßt endlich alles zuſammen auf dem Ofen trocken werden.

Chômer, ſiehe Feyern.

Chondrillenkraut, ſpaniſche **Wegwart**, Chondrilla juncea viſcoſa arvenſis *C B.* Chondrilla viminea *J. B.* Chondrilla juncea *Linn.* eine wilde, aber merkwürdige milchende Staude, welche die Eigenſchaft der Cichorie hat, und in dem allerunfruchtbarſten Flugſand überaus tiefe, einfache und fleiſchige Wurzeln ſchlägt. Sie blühet im Sommer ſehr häufig, treibet ſehr gerade, hohe, dünne und glatte Stengel, ohne Blätter, mit vielen kleinen gelben Blumen, und ſäet ſich von ſelbſt häufig aus.

Chopine, eine Sorte von kleinen franzöſiſchen Maaßen, welche zu Vermeſſung des Weins, Brandweins und anderer flüßigen Sachen, wie auch der Oliven, die man im einzeln verkauft, gebrauchet wird.

Die pariſer Chopine, welche die Hälfte einer Pinte beträgt, wird in 2 halbe Septiers abgetheilt, weswegen man ſie auch manchmal Septier nennet. Jeder halbe Septier enthält 2 Poiſſons, und der Poiſſon iſt beynahe von 6 cubiſchen Zollen.

Zu St. Denis, in Frankreich, iſt die Chopine beynahe noch einmal ſo ſtark, als die pariſer.

Sonſt wird auch das Wort Chopine von der damit gemeſſenen Sache geſagt; eine Chopine Wein, eine Chopine Oliven.

Von dieſem Worte iſt unſtreitig das Deutſche **Schoppen** entſtanden, mit welcher Benennung man an einigen Orten ein Nößel beleget.

Chopinette de pompe, Pumpenkolbe; ſiehe unter **Kolbe**.

Choque, ſiehe Choc.

Choquiren, anſtoßen. Es wird dieſes Wort insgemein bey dem Geſundheit-Trinken gebraucht, da die Gäſte mit den Gläſern untereinander zuſammen anſtoßen.

Chorden von Därmen, ſiehe unter **Darm**.

Chou, ſiehe **Kohl**.

Chou caraibe du Tertre, Chou poivré, Chou du Breſil; ſiehe Th. II, S. 475.

Chou de chien, wildes Bingelkraut, ſiehe Th. V, S. 321.

Choux, oder petits choux, nennen die franzöſiſchen Köche und Paſtetenbäcker eine Art Gebackenes, welche die Figur kleiner Kohlköpfe hat, inwendig meiſt hohl iſt, und aus Mehl, Butter, Eyern und Roſenwaſſer verfertiget wird.

Man wieget, nach dem Gewicht von 6 Eyern, Waſſer und eben ſoviel Butter ab, thut beydes in eine Caſſerolle, und rühret, wenn es kocht, Mehl vom demſelben Gewicht hinein. Wenn es recht klar gerührt iſt, ſchlägt man nach und nach 8 Eyer, welche vorher in warmen Waſſer gelegen, hinein, und arbeitet den Teig, ſo warm als es die Hände vertragen wollen, recht durcheinander, füllet ihn hernach in eine Spritze mit einer Dille, beſtreuet ein Blech mit Mehl, und drückt von dem Teige Häufchen, als ein Ey groß, darauf, oder ſticht den Teig mit einem Löffel aus, und leget ihn auf das Blech, ſetzt dieſes in einen Ofen, und läßt die Häufchen gelind ausbacken. Wenn ſie gar ſind, nimmt man ſie heraus, beſtreuet ſie mit Zucker, und ſetzet ſie wieder in den Ofen, damit der Zucker zergehe, und ſie alſo glaciret werden. Zulezt putzet man die Böden fein reinlich ab, bricht ſie auf, füllet ſie mit etwas Eingemachten, und richtet ſie an.

Unſere deutſche Köche machen dieſe Art von Gebackenem folgendergeſtallt. Man nimmt dazu recht fetten weichen Käſe, eine oder zwo Fingerſpitzenvoll Mehl, kleingehackte candirte Citronenſchalen, und auch etwas friſche, nebſt ein wenig Salz, welches alles mit 4 oder 5 Eyerdottern wohl untereinander zu einem Teige gerieben wird. Dieſen legt man Stückchenweiſe in eine mit Butter überſtrichene Tortenpfanne, giebt den Stückchen den Anſtrich, und ſchiebet alsdenn die Tortenpfanne in den Backofen. Wenn die Choux gehörig gebacken ſind, ſo candirt oder begießt man ſie nach oben mit klarem Zucker, und läßt ſolchen am Eingange des Backofens darauf trocken werden.

Chouan,

Chouan, heißt ein gelblichgrüner Same aus der Levante, der von Einigen zum Carminmachen und zum Färben der Federn gebraucht wird. Er ſieht wie Wurmſamen aus, und ſein Geſchmack hat etwas Säuerliches. Die Pflanze, welche dieſen Samen trägt, iſt in Europa noch nicht bekannt.

Choucas, ſiehe **Dohle**.

Chouette, ſiehe **Nachteule**.

Chouſtak. ſiehe **Schuſtack**.

Chriſt-Aepfel, ſind kleine verſchrumpfte Aepfel, oder eine unzeitige Frucht von Holzäpfelbäumen, welche um Nürnberg, in Franken, im Pappenheimiſchen und zu Gera im Voigtlande von den leichtfertigen Bauern um Geld gezeiget werden, mit dem betrüglichen Vorgeben, daß ſolche Aepfelbäume in der Chriſtnacht, alten Kalenders, Blätter gewinnen, blühen und Früchte tragen.

Chriſt-Aſche, von deren Gebrauch wider die Erdflöhe; ſiehe unter **Floh**.

Chriſt-Auge, Inula Oculus Chriſti *Linn.* Conyza pannonica lanuginoſa *Moriſon.* Es giebt zwo Sorten dieſes Blumengewächſes; eine mit gelben, und eine mit weiſſen Blumen. Beyde Sorten, welche in Bouquets ein recht gutes Anſehen geben, werden alle Jahre aus dem Samen erzogen, den man im April entweder einzeln in einen Topf ſäet, und die Pflanzen in demſelben aufwachſen läßt; oder einige Samenkörnchen hin und wieder in den Rabatten in Grübchen leget, bey die aufwachſenden Pflanzen Stecken ſtecket, und an dieſelben, jedoch nicht feſt, anbindet, wovon ſie ein beſſer Anſehen bekommen, als wenn ſie auf der Erde liegen.

Chriſt-Beere, ein Name, den man im gemeinen Leben auch der glatten Stachelbeere giebt; ſiehe dieſes Wort.

Chriſt-Blume, ſiehe **Nieſewurz**. (Schwarze)

Chriſt-Feſt, ſiehe **Weihnachtsfeſt**.

Chriſt-Feſt-Thaler, darauf die Geburt Chriſti abgebildet iſt, findet man in Hrn. v. Madai vollſtänd. Thaler-Cabinet, No. 9. 10. und 2376 beſchrieben.

Chriſt-Geſchenke, ſiehe **Weihnachtsgeſchenke**.

Chriſt-Monath, ſiehe **December**.

Chriſt-Nacht; von den abergläubiſchen und ſündlichen Gebräuchen, welche in derſelben an manchen Orten vorgenommen werden, ſiehe unter **Weihnachtsfeſt**.

Chriſt-Palmen, ſiehe unter **Wunderbaum**.

Chriſt-Roſe, ſiehe **Nieſewurz**.

Chriſt-Stolle, eine Art Gebackenes; ſ. **Butter-Stolle**.

Chriſtwurz, Chriſtwurzel; ſiehe **Nieſewurz**.

Chriſtians-Wurzel, Aſtragalus; ſ. Th. II, S. 619.

Chriſtophoriana, ſiehe **Chriſtophskraut**.

Chriſtophlet, der Name eines gewiſſen Liqueurs. Man nimmt, zu deſſen Verfertigung, $\frac{2}{3}$ Pontack, und $\frac{1}{3}$ rectificirten Spiritus von Kornbrandwein, oder, ſtatt des leztern, guten Franzbrandwein, gießt dieſe Miſchung nebſt Zimmet, Nelken und andern Gewürzen, in eine zinnerne Flaſche, die einen Schraubendeckel hat, verſchließt die Flaſche, ſezt ſie in Waſſer, und läßt dieſes einige Zeit kochen.

Chriſtophs-Kraut, Chriſtophs-Wurzel, Chriſtophoriana; ſiehe **Schwarzwurzel**.

Chryſanthemum, ſiehe **Goldblume**.

Chryſanthemum latifolium Dodon., ſiehe Arnica.

Chryſanthemum peruvianum, ſiehe **Sonnenblume**.

Chryſobalanus, ſiehe **Jcacopflaume**.

Chryſoberyll, Goldberyll; ſ. Th. IV, S. 255.

Chryſocolla, ſiehe **Borax. Grün.** (Berg.)

Chryſocome, ſiehe **Rainblume**.

Chryſolachanum, Olus aureum; ſiehe Atriplex.

Chryſolith, L. Chryſolithus, Nitrum quarzoſum pellucidum ex flavo viridescens *Linn.* Fr. Chryſolithe, ein Edelſtein, der eine grüngelbe oder pomeranzenartige Farbe hat, die etwas in das Grüne ſchielet. Von dieſer goldgelben Farbe hat er auch den Namen, von dem Griech. χρυσος, Gold, und λιθος, ein Stein, daher er im Deutſchen ehedem auch **Goldſtein** genannt wurde. Die Alten verſtanden mehrentheils durch Chryſolith den To-

Topas. Er hat eine geringe Härte, und wird daher von einer guten Feile angegriffen. Er wird, wie die übrigen Edelſteine, wiewohl ſelten, als Kieſel, gefunden. Sowohl ſeine Härte, als Kryſtallfigur, wie auch ſein Verhalten im Feuer, ſcheinen demſelben eine Verwandtſchaft mit dem Smaragde zu geben. Herrn Quiſts Verſuchen zufolge, wurde er durch die Calcination leichter, undurchſichtig, weißlich, und behielt nur inwendig ein wenig von ſeiner grünen Farbe. Endlich ſchmolz er für ſich zu einem weißen undurchſichtigen Glaſe. Im Augenblick des Schmelzens giebt er einen leuchtenden Schein, die Alaunerde, lebendiger Kalk und ſchwerer Spath. Mit Borax ſchmilzt er zu einem weißen klaren Glaſe.

Die beſten dieſer Steine kommen aus verſchiedenen morgenländiſchen und weſtindiſchen Gegenden, und vorzüglich aus Peru und Braſilien. Die europäiſchen erhalten wir aus Sachſen, Böhmen, Schleſien, Frankreich und andern Ländern. Ueberhaupt kann man annehmen, daß ſie ſich an denen Orten finden, woſelbſt ſich die Smaragde erzeugen. Man hat die Chryſolithe von hoher und blaſſer Farbe, und werden die hochfarbigen für die ſchönſten gehalten. Ob ſie gleich ziemlich groß, und dann und wann von der Größe eines Tauben-Eyes gefunden werden: ſo werden ſie doch in unſern Zeiten wenig geachtet, und folglich nicht hoch bezahlet, weil ſie, wenn ſie getragen werden, ihren Glanz verlieren und Riſſe bekommen. Ein Stein von einem Karat iſt für 15, 20 bis 24 Thaler zu haben. Man ſchleift ſie mit Smirgel auf einer bleyernen Scheibe, und polirt ſie mit Trippel und Vitriolſpiritus, auf einer zinnernen. Sie werden gemeiniglich, wie die Smaragde, als Dickſteine geſchliffen, und erhalten, wie die Topaſe, eine Goldfolie, oder ihr Kaſten wird inwendig vergoldet.

Da der Chryſolith im Feuer ſeine Farbe verliert, ſo kann er durch dieſes Mittel in einen ſehr durchſichtigen Stein ohne alle Farbe verwandelt werden, der einem

Diamant vollkommen gleichet, ſo daß er, wenn recht damit umgegangen wird, von einem rechten Diamant nicht leicht, als durch die Härte, unterſchieden werden kann. So wiſſen auch einige Glasmacher und Chymiſten aus Glaſe Flüſſe zu machen, die den reinſten Chryſolithen gleich ſehen, und daher falſche Chryſolithen, L. Pſeudochryſolithi, genennet werden. Es gehören dazu 4 Loth Bergkryſtall, 16 Loth Mennige, und 12 Gran Eiſenſafran, mit Eſſig gemacht.

Chryſopras, L. Chryſoprafius, Fr. Chryſoprafe. Die eigentliche und gewöhnlichſte Farbe dieſes Steins, iſt lauch- oder ſeladon-grün; jedoch findet man auch Stükke, die vom Grünlichweißen bis in ein ziemlich dunkles Grasgrün gehen. Wenn er ſchön und recht gleichförmig gefärbt iſt, ſo iſt er beynahe durchſichtig; öfters aber hat er auch dünklere Wolken, Streifen und Flecken, und gemeiniglich ein etwas trübes neblichtes Anſehen. Er bricht ziemlich unregelmäßig, nur wenig erhaben und vertieft. Auf dem Bruch iſt er nicht recht glatt, glänzend und glaſicht, ſondern etwas matt, und hat ein fein ſchuppichtes und blättrichtes Gewebe. Am Stahle ſchlägt er gut Feuer; und die Feile kann ihm nichts anhaben.

Die Abänderungen dieſes Steins beſtehen bloß in der hellern oder dunklern Farbe deſſelben. Die gelben, röthlichen und ſchwarzen Flecke ſind in demſelben bloß zufällig. In dem Achatholze, ſo ſich bey Coburg findet, wird ein Chryſopras von einer etwas ſchmuzig grünen Farbe, welcher in etwas dicken Stücken völlig undurchſichtig iſt, angetroffen, und gemeiniglich für grünes Achatholz ausgegeben.

Der mehreſte Chryſopras wird heutiges Tages bey Koſemiz, Schrepsdorf und Grache, im Fürſtenthum Münſterberg in Schleſien, gefunden. Er ſchmilzt in ſtarkem Feuer vor ſich allein nicht, verliert aber die Farbe, und wird grau und undurchſichtig; mit gehörigen

Zu-

Zuſätzen aber giebt er in der Probe etwas Eiſen; und es iſt daher glaublich, daß deſſen Farbe von Eiſen herrühre.

Aus dieſem Stein werden Doſen, Uhrgehäuſe, Stockknöpfe u. d. gl. verfertiget; kleinere Stücke werden in Ringe und zu allerhand Frauenzimmerſchmuck verfaßt. Der Preis dieſes Steins läßt ſich nicht genau angeben. Seitdem derſelbe in Schleſien in ziemlicher Menge gefunden worden, iſt er nicht ſehr theuer; aber die Größe, Schönheit und Reinigkeit der Stücke erhöhen nebſt der Bearbeitung deſſelben ſeinen Werth.

Hiſtoire du Chryſoprase de Koſemitz, par Mr LEHMANN, ſt. im XI B. der *Memoir. de l'Acad. de Berl.* a. d. J. 1755, S. 202—214, und ins Deutſche überſ. u. d. T. Hrn. Lehmanns Naturgeſchichte des Chryſopras von Choſemitz, im I B. der Mineralog. Beluſt. Lpz. 1768, gr. 8. S. 367 — 384.

Chryſoſplenium, ſiehe Kreſſe. (Fels-)

Chuquelas, iſt ein geſtreifter Zeug von Seide und Baumwolle, welcher in Oſtindien fabriciret wird. Es giebt dergleichen mit großen und kleinen Streifen. Sie haben von 7 Ellen in der Länge, und $\frac{5}{8}$ in der Breite, bis zu 16 E. in der Länge, und $\frac{5}{6}$ in der Breite. Siehe Chercolee.

Churle, Churlos, L. Ornithogalum; ſiehe Zwiebel. (Acker- oder Feld-)

Chymie, ſiehe Chemie.

Chypre (Poire de) die Cypernbirn; ſ. Th. V, S. 425.

Ciambetta, ſiehe Hammerfiſch.

Cibebe, ſiehe Cubebe.

Cibeule, L. Cepula, Cepa fiſſilis; ſ. Zwiebel.

Cicada, ſiehe Heuſchrecke.

Cicer, ſiehe Kichern.

Cicero, heißt bey den Schriftgießern und Buchdruckern, eine gewiſſe Art ſowohl deutſcher, als lateiniſcher und griechiſcher Schrift, deren es verſchiedene Gattungen giebt. Man hat z. E. grobe und kleine Cicero, Antiqua-Cicero, Curſiv-Cicero, Fractur-Cicero.

Cichorien, Hindläuft, Sonnenwedel, Wegewart, L. Cichoreum, Cichorium, Fr. Chicorée. Ein in vielen Gegenden von Europa wild wachſendes, und ſonderlich zu unſern Zeiten, wegen ſeines Gebrauchs zum Kaffe, berühmt gewordenes Pflanzengeſchlecht. Es giebt wilde oder ſogenannte **Feldcichorien,** Cichorium ſylveſtre, ſ. officinarum, ſ. agreſte, *C. B.* Cichorium Intybus *Linn.* und **Gartencichorien,** Cichorium hortenſe, domeſticum, ſ. ſativum. Man glaubt insgemein, leztere Sorte unterſcheide ſich von der erſtern weiter durch nichts, als daß ſie in den Gärten gezogen wird. Die meiſten botaniſchen Schriftſteller haben auch beyde Sorten mit einander vermenget; allein, der Gartenwegewart, welcher in den meiſten alten Büchern beſchrieben wird, iſt nichts anders, als die gemeine Endivie, von welcher an ſeinem Orte handeln werde. Zwiſchen beyden befindet ſich ein weſentlicher Unterſchied. Denn, die wilde Cichorie hat eine bleibende Wurzel; die andere hingegen iſt faſt nur eine zweyjährige Pflanze; und wenn man den Samen der leztern im Frühjahr ausſäet, ſo bringen die Pflanzen in demſelben Jahr Blühten und Samen, und verderben im Herbſt, ſo daß ſie eigentlich nur eine jährliche Pflanze genennet werden ſollte.

Die wilde Cichorie treibt aus den Wurzeln lange Blätter, welche bis an die Mittelribbe zerſchnitten ſind, und zwar ſo, daß ſich jeder Abſchnitt mit einer Spitze endiget. Zwiſchen dieſen Blättern kommen die Stengel heraus, welche 3 bis 4 Schuh hoch werden, und mit Blättern beſetzt ſind, welche wie die untern geſtalltet, aber kleiner ſind, und die Stengel an ihrer Baſis umfaſſen. Dieſe theilen ſich oben in verſchiedene kleinere Stengel ab, welche mit eben dergleichen Blättern beſetzt ſind; doch ſind dieſelben kleiner und weniger zerſchnitten. Die Blumen kommen an den Seiten der Stengel zum Vorſchein, und haben eine ſchöne blaue, zuweilen aber auch weiße Farbe; ſie pflegen ſich allezeit nach der Son-

ne

re zu kehren, immaßen ſie, es ſey trübe oder heiter, mit Sonnen-Aufgang ſich öffnen, mit deren Untergang aber ſich wieder zuſammenthun und ſchließen. Sie blühet im Junius und Julius, und der Same wird im September reif.

Da die Cichorie einen mannichfaltigen, nicht nur ökonomiſchen, ſondern auch mediciniſchen Nutzen hat, ſo verdient ſie, mit Fleiß angebauet zu werden. Zwar iſt, ganze Feldmarken damit zu beſäen, weder möglich noch rathſam; es giebt aber auf allen Landgütern noch hier und da einige abgeſonderte Flecke, welche, weil ſie, wegen ihrer Lage, dem Viehſchaden gar zu ſehr ausgeſetzt ſind, nicht allzubequem zum Getreidebau angewandt werden können, ſondern ſich zu dergleichen Nebendingen, die nach Zeit und Umſtänden öfters mehr Geld, als der ganze Getreidebau einbringen, weit beſſer ſchicken.

Die Cichorien gehören zur Gattung derjenigen Wurzeln, welche keinen zähen und feſten, ſondern lockern und milden Boden verlangen. Bey dem Anbau der Cichorienwurzel iſt dieſes um ſo nöthiger, als ſie ganz auſſerordentlich tief unter ſich wächſt, ſo, daß ſie wohl eine Länge von $\frac{3}{4}$ Ellen und mehr bekömmt, woran ſie in einem von Natur feſten und harten Erdreich offenbar gehindert werden wurde. Aus eben dieſem Grunde iſt es ſehr gut, wenn das Land, worinn die Cichorienwurzeln erzeuget werden ſollen, recht tief gegraben wird. Und noch mehrern Vortheil wird es ſtiften, wenn daſſelbe rajolet werden kann.

Die Herren Entrepreneurs der zu Berlin angelegten Cichorienfabrik, (wovon weiter unten zu ſprechen Gelegenheit haben werde) rathen zwar, in ihrer Anweiſung zur Beſtellung des Cichorienſamens, an, daß das Land, wenn deſſen zum Graben zuviel wäre, im Herbſt umgeſtürzet, und nachher, im Frühjahr, durch tiefes Pflügen und öfteres Egen zubereitet werden ſollte. Es ſcheint aber dieſes eben nicht rathſam zu ſeyn, indem, wenn der Pflug auch 8 Zoll tief gienge, ſolches doch noch nicht hinreichend wäre, einer Wurzel, die mehr unter ſich, als in der Breite,

zu wachſen geneigt iſt, den gehörigen Platz zu ihrem Wachsthum zu verſchaffen. Am beſten thut man wohl, daß man nicht einen ſtärkern Anbau davon übernimmt, als man Arbeiter, um das dazu erforderliche Land umzugraben, oder zu rajolen, aufbringen kann.

Eine jede Wurzel hat zwar in einem lockern und mürben Erdreich den beſten Fortgang; ſie will aber doch dabey die zum Wachsthum erforderlichen Nahrungsſäfte, folglich ein fettes wohlgedüngtes Land haben. Eben dieſe Beſchaffenheit hat es auch mit den Eichorienwurzeln. Nur muß das Land, worinn dieſelben erzeuget werden ſollen, nicht in eben demſelben Jahre friſch gedünget, ſondern ein im vorigen Jahre wohlbedüngter Acker dazu erwählet werden. Denn, einestheils kann ſich der friſche Miſt in dem erſten Jahre noch nicht genugſam mit dem Erdreiche miſchen, und anderntheils iſt der unverfaulte Miſt eine Hinderniß, daß ſich die Wurzeln nicht gehörig ausbreiten können. Wenn man aber einen ſolchen zum Anbau der Eichorienwurzel beſtimmten Acker, mit Aſche, Teichſchlamm, Kammmacherſpänen, und andern dergleichen künſtlichen Düngungsarten fett machen wollte, ſo würde bey einer ſolchen Düngung dieſe Urſache hinwegfallen, und alsdenn auch ſchon in dem erſten Jahre der Eichorienſame ohne Bedenken darinn geſäet werden können.

Der Schweinemiſt wird von den Herren Entrepreneurs gänzlich unterſaget, weil er, wegen ſeiner großen Fettigkeit, die Wurzel allzugeil machet, dahingegen aber der Hürdenſchlag von Schafen, wenn man im Frühjahr düngen will, vor allen andern angeprieſen. Es mag auch wohl ſelbiger, wenn man nur das Land durch bloßes Pflügen zubereiten will, von guter Wirkung ſeyn. Da aber, genauern Erfahrungen zufolge, bey dem Anbau der Eichorienwurzel das Pflügen nicht für rathſam zu halten iſt, ſondern dem Umgraben der Vorzug gebührt: ſo würde bey dieſer Zubereitung, nehmlich dem Graben, von einem Hürden-Schlag nicht viel Vortheil zu hoffen ſeyn. Denn bekanntermaſſen iſt die durch den Hürdenſchlag dem Acker mitgetheilte Fettigkeit bloß in der oberſten Fläche deſſelben befindlich, und ein jeder

begreift von ſelbſt, daß durch das Umgraben dieſe Fettigkeit viel zu tief in die Erde kommen würde, um davon eine erwünſchte Wirkung erwarten zu können. Auch mögte ein Landwirth, der in dem Hürdenſchlag, ſoviel das erſte Jahr betrifft, jederzeit das beſte, reinſte und ergiebigſte Korn zu erwarten hat, ſich wohl ſchwerlich entſchließen, denſelben zu einer andern Sache, als zum Getreidebau, anzuwenden.

Die Herren Entrepreneurs haben ferner den Vorſchlag gethan, daß, „ weil durch das Aufgraben der Wurzeln, das Land „ lockrer, reiner und tiefer, mithin gleichſam rajolet würde, man „ wohl thäte, wenn man daſſelbe Land in der Folge einige Jahre lang zum Cichorienbau behielte, indem man ſodenn mit dem „ halben Dünger zureichen könne, und der Acker durch das „ Wieten vom Unkrautſamen gereiniget werde “. Wenn ſie dieſes aus einer vieljährigen wiederhohlten Erfahrung behaupten, ſo hat man dagegen nichts einzuwenden. Sollte aber dieſer Rath nur aus einer bloßen Speculation gefloſſen ſeyn: ſo haben zwar die davon angeführten Urſachen allerdings vielen Schein vor ſich. Allein, es ſcheint dabey folgendes im Wege zu ſtehen. Es iſt aus der Naturlehre ſowohl, als auch aus der Erfahrung bekannt, daß nicht alle Gewächſe einerley Nahrungsſäfte erfordern, ſondern eine jede Art von Früchten auch ihre beſondere Art von Nahrungsſäften verlange. Eine jede Frucht nimmt vorzüglich diejenigen Nahrungsſäfte aus dem Erdreich an ſich, die ihrer Natur gemäß ſind. Was ſie von Nahrungsſäften zurückläßt, ſchickt ſich wiederum beſſer für andere Gewächſe. Wenn nun die Cichorienwurzel nicht von einer ganz beſondern, von allen andern Gewächſen abweichenden, Natur iſt, ſo würde dem oben erwähnten Vorſchlage, ſelbige einige Jahre hintereinander auf eben denſelben Acker zu ſäen, dieſe allgemeine Beobachtung offenbar zuwider ſeyn. Ein ſolcher Acker würde entweder alle Jahre friſch gedünget werden müſſen, welches aber, vorbemerktermaßen, nicht rathſam iſt, oder es müſte den Cichorienwurzeln an den ihrer Natur gemäßen Nahrungsſäften fehlen, und ſie dadurch in ihrem möglichen Wachsthum zurückgeſetzt werden.

Daß durch das Wieten, und Ausgraben der Wurzeln, das Land lockerer und reiner, folglich zum Cichorienbau immer bequemer gemacht wird, iſt zwar wahr. Allein, dieſes Gewächs iſt nicht bloß mit dem bequemen Behältniß, ſo ihm hierdurch zubereitet wird, zufrieden; es will auch die nöthigen Nahrungsſäfte haben. Dieſe aber hat daſſelbe ſchon in dem erſten Jahre nach ſich genommen. Was noch zurückgeblieben iſt, kann daſſelbe

entweder, weil es seiner Natur nicht gemäß ist, nicht nützen, oder es ist, um dessen Wachsthum zur gehörigen Vollkommenheit zu bringen, nicht hinlänglich.

Weit annehmlicher ist dagegen der Vorschlag, welchen der vornehme und gelehrte Hr. Verfasser der Berliner Beyträge zur Landwirthschaftswissenschaft im I Bande, S. 193, f. thut, wodurch vorerwähnte Zweifel gehoben werden, und dabey dennoch, den von den Herren Entrepreneurs angeführten Ursachen, wegen mehrerer Auflockerung und Reinigung des Landes, Genüge geschehen kann. Da nehmlich viele Landwirthe, welche ihre Einkünfte ausser dem gewöhnlichen Ackerbau durch allerhand Beyhülfen zu vermehren suchen, nicht selten dazu den Tobaks-Bau zu wählen pflegen, und bekanntermaßen, durch den Anbau des Tobaks, wegen der vielfältigen Bearbeitung, der Acker ebenfalls sehr aufgelockert und von allem Unkraut gereiniget wird: so ertheilt gedachter vortreflicher Schriftsteller den Rath, die Tobaks- und Cichorien-Aecker dergestallt umzuwechseln, daß ein Jahr ums andere Tobak darinn gepflanzet, und sie hinwiederum in dem folgenden mit Cichoriensamen besäet würden; welche beyde Dinge sich um so füglicher zusammen passen, da sie beyde einerley Art von Boden erfordern.

Unter den verschiedenen Arten der Cichorienwurzeln, ist die bunte, welche röthlich und bräunlich geflammte Blätter hat, zum ökonomischen Gebrauch die beste; und man hat sich also auch auf den von dieser Art gewonnenen Samen vorzüglich zu befleißigen. Eine vernünftige Vorsicht erfordert es, daß man vorher, ehe man den Samen ausstreuet, ob derselbe auch gut und reif sey, gehörig untersuche. Es ist der deshalben anzustellende Versuch untrüglich, wenn man vor der gewöhnlichen Saatzeit von dem empfangenen Samen einige Körner aussäet, und, wieviel derselben aufgehen, oder zurückbleiben, aufmerksam wahrnimmt. Hat man nicht eigenen gewonnenen Samen, wie denn solches in den ersten Jahren des Anbaues unmöglich ist: so thut man wohl, wenn man den Samen durch einander schüttet, und dergestallt vermengt aussäet. Es kömmt auf solche Art guter und schlechter Same durcheinander, und kein Stück Land, so damit besäet wird, bleibt ganz leer.

Dieses

Dieſes iſt der Rath, welchen mehrgedachte Herren Entrepreneurs gegeben haben. Allein, man kann dieſer ihrer Meynung nicht wohl beypflichten. Auf die vorgeſchlagene Art würden, durch den vermengten guten und ſchlechten Samen, alle dazu beſtimmte Ackerſtücke verdorben werden, und keines von ihnen der Erwartung des Anbauers eine gehörige Genüge leiſten. Beſſer iſt es, nach vorher angeſtellter Probe, den ſchlecht befundenen Samen ganzlich wegzuwerfen, und nur allein den guten auszuſäen. Sollten auch einige ſchon zubereitete Aecker dadurch zurückbleiben müſſen, ſo würde doch der daraus entſtehende Schade nicht ſo groß ſeyn, als wenn allenthalben nichts rechtes wüchſe, zumal das auf ſolche Art zurückbleibende Land noch immer mit andern gleichfalls nützlichen Gewächſen beſäet oder bepflanzet werden kann.

Wenn das Land zur Saat völlig fertig iſt: ſo geſchieht das Ausſäen, wie mit dem Samen vom Klee, Rüben und andern Wurzelwerk. Weil dieſer Same ſehr klein und ſubtil iſt, ſo wird derſelbe, wie es bey andern feinen Samen gewöhnlich, vor dem Ausſäen mit Sand oder feiner Erde meliret.

Die Entrepreneurs der Berliniſchen Eichorien-Fabrik, lieferten damals ein eigenes präparirtes und von ihnen geheim gehaltenes Liquidum, worinn der Same vor dem Ausſäen folgendermaßen eingeweicht werden ſollte. Man thut z. E. 1½ Pfund Samen in eine Schale, ſchüttelt die Bouteille, worinn 1 Quart präparirtes Liquidum befindlich, ſtark durch einander, ſo, daß auf dem Boden des Glaſes nichts hängen bleibt, gießet ſolches ſodann auf den Samen, rührt es durcheinander, und läßt es alſo 2 bis 3 Stunden ſtehen und weichen. Alsdenn wird das Liquidum abgegoſſen, und zu ferneren Gebrauch aufgehoben. Die Schale mit dem Samen wird ſodenn ſchräg geſtellet, und der Same in die Höhe geſchoben, damit ſich die Feuchtigkeit herunter ziehe. Hierauf wird der Same auf glatt gehobelte Bretter oder Tiſche dünn auseinander geſtreuet, bis er etwas abgetrocknet, und zum Säen bequem wird. Weil der Same nicht lange nach ſolcher geſchehenen Einweichung geſäet werden muß: ſo iſt nöthig, daß er noch an demſelben Tage, oder wenigſtens an dem folgenden, ausgeſäet, inzwiſchen aber, bis zum Säen, auf den Brettern oder Tiſchen auseinander geſtreuet liegen bleibe. Auch bey dem Hinaustragen zum Säen muß der Same nicht feſt zuſammen gepacket werden, damit er ſich nicht brenne.

Wenn

Wenn der Same völlig reif und gut iſt, ſo werden auf einen Acker, der einen Berliner Scheffel Rocken Einfall erfordert, welches ohngefähr 1 Morgen, zu 180 Rheinländ. Ruthen gerechnet, betragen wird, höchſtens 1½ Pfund ausgeſäet. Die gewöhnliche Zeit der Ausſaat iſt von der Mitte des Aprils, bis Ende des May-Monaths. Es muß aber der Same bey trockner und ſtiller Witterung geſäet werden. Auch in den erſten Tagen des Junius kann man noch mit Ausſäung des Cichorienſamens fortfahren. Das Land aber, worinn dieſe Ausſaat auch noch in der ſpäten Zeit geſchieht, muß ſehr gut, und, wo nicht rajolet, doch wenigſtens durch tiefes Umgraben zubereitet ſeyn. Sehr wohl würden überhaupt diejenigen thun, die den Anbau dieſer Wurzel in einer gewiſſen Menge zu übernehmen ſich entſchließen, wenn ſie nicht alles auf Einmal ausſäen. Sie ſetzen ſich ſonſt in die Verlegenheit, daß ihnen das Ausgraben der Wurzeln mit Einmal über den Hals kömmt, und ſie dadurch, ſolches gehörig zu beſtreiten, auſſer Stand geſetzt werden. Iſt aber die Ausſaat zu verſchiedenen Zeiten, theils früh, theils ſpät, geſchehen; ſo kann auch alsdenn das Ausgraben, und andere dahin gehörende Geſchäfte, mit deſto mehrerer Bequemlichkeit verrichtet werden.

Das Ausgäten des Unkrauts, darf, nach Anzeige der Herren Entrepreneurs, bey der Cichorie nur Einmal geſchehen, und zwar erſt alsdann, wenn die Wurzel ſchon ſo ſtark iſt, daß die größten Blätter daran bereits 1½ Zoll lang ſind. Wird unter dem Gäten befunden, daß die Wurzeln zu dick ſtehen, ſo wird der Ueberfluß davon, eben ſo wie das Unkraut ſelber, ausgezogen.

Sobald die Cichorienwurzel zu der gehörigen Größe und Vollkommenheit gelangt iſt, muß man auf deren Ausgrabung bedacht ſeyn. Mit den zuerſt geſäeten kann man ſchon zu Ende des Julius den Anfang machen, und damit ſolange, bis es frieret und man nicht mehr in die Erde kommen kann, fortfahren. Und wenn man auch

von

von dem Froſte übereilt werden ſollte, dergeſtalt, daß man mit dem Ausgraben vor Winters nicht völlig fertig würde, ſo können ſie bis ins Frühjahr ohne Schaden im Acker ſtehen bleiben, und alsdenn erſt ausgegraben und zubereitet werden, wie ſolches auch bey andern Wurzelwerk, z. E. dem Paſtinak, nichts ungewöhnliches iſt.

Unter den ſehr früh geſäeten ſchießen gemeiniglich ſchon vor der Ausgrabungszeit einige Wurzeln zur Saat auf. Da aber der Same hiervon nicht der beſte iſt, ſo muß man dergleichen Wurzeln, wenn man das Aufſchießen wahrnimmt, ſogleich aufziehen, und, ehe ſie ſtockig werden, zum beſtimmten Gebrauch zubereiten. Unter dem Aufgraben muß man ſehr aufmerkſam ſeyn, daß die Arbeiter die Wurzeln nicht abſtechen, ſondern, ſo tief ſie reichen, heraus heben, zu welchem Ende der Spaten nicht ſchräg, ſondern gerade hinunter, in die Erde zu ſetzen iſt.

Um zu guten eigenen Samen zu gelangen, kann man entweder, wie bey allem Wurzelwerk gewöhnlich iſt, bey dem Ausgraben die beſten und geſundeſten Wurzeln ausſondern, ſolche bis zum Frühjahr in einer ſichern Grube, oder andern dazu bequemen Behältniß, aufbehalten, und ſie alsdenn zum Samen ausſetzen, oder aber auch, inſonderheit wenn man den Samen in einer gewiſſen Menge erzeugen will, ganze Flecke unausgegraben ſtehen, und ſie im Frühjahr zum Samen aufſchieſſen laßen, indem, wie ſchon oben erinnert worden, die Cichorienwurzel die Eigenſchaft an ſich hat, daß ihr der Froſt in der Erde nicht ſchadet. Unſtreitig aber iſt die erſte Methode vorzuziehen. Die beſten Früchte bringen auch natürlicherweiſe den beſten und vollſtändigſten Samen. Bey einer aufmerkſamen Ausſonderung der Saat-Wurzeln kann man alſo jederzeit ſicher ſeyn, daß man die beſte Art des Samens dadurch erhält. Läßt man aber die Wurzeln, ſo wie ſie gewachſen ſind, ſchlechte und gute durcheinander, aufſchießen, ſo hat man auch

keine

keine beſſere Art des Samens, als die Wurzeln ſelber ſind, zu erwarten. Die zur Saat aufgeſchoſſenen Stauden tragen ſehr viele Blumen, welche aber ſehr ungleich blühen, und alſo auch ungleich reif werden. Man muß es daher ſehr wohl abpaſſen, wenn der größte Theil des Samens ſeine Reife erlanget, und alsdenn die Saatſtauden ausheben, und an einem bequemen Orte in der Sonne abtrocknen laßen, ohne ſich um die übrigen zu bekümmern.

Da der Cichorienſame eine ganz beſondere Lockſpeiſe der Vögel iſt, ſo muß er, zur Zeit ſeiner herannahenden Reife, ſehr behutſam davor in Acht genommen werden.

Zum Gebrauch in der Küche, werden die ausgegrabenen Wurzeln in dem Keller in Sand geleget. Man läßt auch das junge Kraut daran bleiben, weil ſolches, wenn es gelb geworden, wie die Endivien, zum Salat gebraucht werden kann. Es läßt ſich auch, den ganzen Winter hindurch, das Cichorienkraut als ein ſehr geſunder Salat erhalten, wenn man im ſpäten Herbſt ein Fäßchen nimmt, ſolches mit guter Erde und dem halben Theil Flußſand vermiſcht anfüllet, auf allen Seiten, wie auch im Boden, Löcher, eines Fingers groß, einbohret, und vor jedes Loch eine Cichorienwurzel leget, ſo, daß der Keim gerade vor ein Loch zu liegen kömmt. Das Gefäß wird mit einem Deckel belegt, und die Erde in einiger Feuchtigkeit in einer warmen Stube unterhalten. Die Wurzeln treiben alsdenn bald zu den Löchern heraus, da man denn das Kraut öfters abſchneiden und verſpeiſen kann.

Eine Erzählung der von Hrn. Bülfinger deshalb angeſtellten artigen Verſuche, ſt. im V B. der *Actor. Petropolitan.* S. 198, fgg. und ins Deutſche überſ. im 6 St. des 1 B. des alten Hamb. Magaz. S. 115 — 132.

Die Wurzeln ſelbſt werden ſauber gereiniget, der Kern herausgenommen, das übrige in Waſſer abgeſotten, mit Baumöl, Eſſig, Pfeffer und Salz zu einem Salat eingemacht, und alſo genoſſen. Man kann ſie auch

trocken

trocken mit Zucker einmachen und überziehen, wobey man auf eben die Art, wie ich von der Calmus-Wurzel, im I Theile, S. 388 gezeigt habe, verfährt. Ferner kann man die Wurzel über Fleiſch und Hühner warm kochen. Oder, man behandelt ſie, nach Art der Franzoſen, wie die Scorzonerwurzel, und macht eine Brühe von geſottenem Waſſer, Eyerdottern, und zerlaßener Butter, mit Muscaten abgewürzt, darüber. Sie ſind kühlender Art, und geben daher in allen innerlichen Gebrechen, Entzündungen oder Verſtopfungen des Magens, der Leber, der Milz, und der Nieren, eine geſunde Speiſe ab. Auch geben dieſelben, wie die Scorzonerwurzeln, eins der geſundeſten Getränke, welches beſonders im Frühjahr das Geblüt reiniget, den darinn befindlichen Schleim auflöſet, die Lunge befreyet, und allen Theilen des menſchlichen Körpers ein neues Leben verleihet; welchen mediciniſchen Nutzen, nebſt den in den Apotheken von dieſem Gewächs vorhandenen Arzeneyen, Hr. D. Martini, in ſeinem Naturlexikon, beſonders abhandeln wird.

So zuträglich das Kraut für Menſchen iſt, ſo giebt es auch eine nahrhafte und geſunde Fütterung für das Vieh ab; und iſt in dieſer Abſicht um ſo nutzbarer, da um die Wurzel viele breite und große Blätter umher liegen, welche getrocknet, und im Winter gebraucht werden können. Beſonders giebt auch das Vieh von dem Kraute die beſte Milch.

Der Großbrit. Churf. Braunſchw. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſchaft Nachrichten ꝛc. II Band. S. 673, f.

Zur Kaffe-Nutzung, wird von den ausgegrabenen und nicht zur Saat beſtimmten Wurzeln, zuvörderſt das Kraut abgeſchnitten; ſodenn werden die Wurzeln ſelber, ſobald ſie eingebracht ſind, abgewaſchen, geſchabet, geſchnitten, zum Luftrocknen hingelegt, und endlich gedörret.

Man thut am beſten, wenn man nicht mehr Wurzeln auf Einmal heraus nimmt, als man täglich durch Waſchen,

Waſchen, Schaben und Schneiden zubereiten kann, indem man ſich alsdenn keiner Gefahr, daß die Wurzeln inzwiſchen verderben mögten, ausſetzt. Da ſie ſich aber in der kühlen Herbſtzeit, ſolange es noch nicht in den Gebäuden friert, 10 bis 12 Tage auch außer der Erde, ohne zu verderben, erhalten: ſo kann man zu einer ſolchen Zeit, mehrerer Bequemlichkeit wegen, auch wohl ſoviel auf Einmal ausgraben laßen, als man in ſoviel Tagen zu bereiten im Stande iſt. Jedoch müſſen die Wurzeln dünn auseinander geſchüttet werden, damit ſie ſich nicht erhitzen und in Fäulniß gerathen. Will man, bei zu befürchtendem Froſt, eine größere Menge Wurzeln, als in 10 bis 12 Tagen verarbeitet werden kann, herausnehmen, ſo müſſen ſie in die Erde, an ſolche Stellen, wo kein Waſſer hinkömmt, eingegraben, und mit 1 Fuß hoch Erde, auch etwas Stroh, bedecket werden. Alsdenn kann man ſie auch mitten unter dem Froſt, ſo wie man ſie gebrauchet, herausnehmen und verarbeiten. Jedoch müſſen die Gruben, worinn die Wurzeln aufbehalten werden, nicht gar zu tief, ſondern vielmehr breiter gemachet werden; denn die Wurzeln, welche gar zu dick übereinander liegen, können leicht in Fäulniß gerathen.

Diejenigen Wurzeln, die man in Einem Tage zu verarbeiten gedenkt, wirft man zuvörderſt in einen Zober oder anderes breites Gefäß, gießt Waſſer darauf, und rührt ſie mit einem ſtumpfen Beſen ſo lange um, bis ſie von aller daran klebenden Erde und andern Unſauberkeiten gänzlich gereiniget worden. Sollten ſie in dem erſten Waſſer nicht völlig rein werden, ſo gießet man das erſte ab, und wieder ſo oft friſches darauf, bis man nicht die geringſte Unſauberkeit mehr an ihnen gewahr wird.

Demnächſt werden die Wurzeln, wenn ſie durch das Waſchen von den gröbſten Unſauberkeiten gereiniget worden, eben ſo wie die Mohrrüben, und ander Wurzelwerk, welches man zum Eſſen brauchen will, geſchabet (geſchrapet).

ret). Finden ſich, bey dieſem Reinmachen, Wurzeln, die etwas holzig, wäſſrig oder faul ſind, ſo wird das Schadhafte weggeſchnitten. Sind ſie aber durchgehends holzig oder ſchwammig, welches ſich bey den ſehr dicken Wurzeln öfters eräugnet, ſo ſind ſie untauglich und müſſen ganz weggeworfen werden. Die dünnen Nebenwurzeln, welche von der Hauptwurzel abgeſchoſſen ſind, werden ebenfalls geſchabet, und auf gleiche Weiſe, wie die andern Wurzeln, zubereitet.

Nachdem die Wurzeln gewaſchen und geſchabet worden, leget man dieſelben auf einen reinen Tiſch, hält ſelbige zwiſchen den Daum und den erſten Finger der linken Hand feſt, und reißt oder ſpaltet ſie mit einem in der rechten Hand habenden Meſſer, 2, 3 oder viermal, nachdem es die Dicke der Wurzel erfordert, der Länge nach auf. Hierzu kann zwar ein jedes gemeines Meſſer gebraucht werden; die bekannten krummen Gärtnermeſſer aber ſind dazu die bequemſten.

Hierbey iſt, ſoviel möglich, zu beobachten, daß die Wurzeln genugſam und egal geſpalten werden. Die öfters oben an der Wurzel befindlichen dicken Knorren muß man, nach dem Verhältniß ihrer Dicke, oft und vielmal einkerben, damit die Stücke unter dem Schneiden nicht zu groß gerathen.

Dieſe geſpaltene Wurzeln werden auf einer gewöhnlichen Häckſel- oder Schneidelade, auf eben die Art, wie Häckſel, geſchnitten. Die Würfelchen, welche man ſchneidet, müſſen ohngefär $\frac{1}{4}$ Zoll hoch, breit und lang ſeyn, und iſt es beſſer, daß ſie kleiner, als größer, werden.

Durch eine Art von großer Canaſter-Schneidelade kann man ſich vielen Vortheil ſtiften, indem auf derſelben alle Schnitte egal gerathen. Jedoch iſt eine kleine enge Schneidelade auch ſehr gut zu gebrauchen; und der gewöhnlichen Futterlade kann man ſich ebenfalls dazu bedienen, wenn nur inwendig an beyden Seiten recht ſtarke Bretter angenagelt, und ſie dadurch hinlänglich enge gemacht werden.

Weil die geſchnittenen Würfel in der Größe unterſchieden ſind, ſo ſiebet man ſie, wie ſie vor der Schneide-

Lade aufgenommen werden, durch ein weites Sieb. Man ſondert dadurch die kleinern von den größern ab, und läßt jede Art, ſowohl bey dem Trocknen als Dörren, beſtändig allein. Bey dem Schneiden fallen bisweilen aus der Schneidelade einige zu große Stücke heraus. Wenn man dergleichen bey dem Durchſieben findet, müſſen ſelbige in gehörige kleine Würfelchen nachgeſchnitten werden, indem ſie ſonſt beym Trocknen und Dörren verſchiedene Hinderniſſe verurſachen.

Die auf ſolche Art geſchnittenen Wurzeln müſſen bey warmer Witterung 4 bis 5 Tage lang, im Herbſt und bey naſſem Wetter aber 10 bis 12 Tage, auf einem luftigen trocknen Boden oder Zimmer, wo die Fenſter alleſammt geöffnet ſind, lufttrocken gemacht werden. In dieſer Abſicht muß man ſie nicht höher, als etwa 1 ½ Zoll dick, über einander ſchütten, und ſie noch überdem täglich mit einer Harke wohl umrühren laßen. Bey Unterlaſſung dieſer Vorſicht werden ſie gar leicht multrig und wohl gar ſchimmlich, und es muß alsdenn der ganze Vorrath weggeworfen werden, indem dergleichen verdorbene Wurzeln, wenn man ſie auch unter einer andern großen Menge mit untermiſchen wollte, die ganze Quantität anſtecken und unbrauchbar machen würden. Je trockner und luftiger der Ort iſt, wo ſie zum Lufttrocknen hingeleget werden, deſto eher werden ſie trocken. Man muß daher, um ſolches zu bewerkſtelligen, die Sache dergeſtalt einzurichten ſuchen, daß die Luft recht auf die Wurzeln ſtreichen kann. Dieſes aber geſchieht am bequemſten, wenn man ſie auf Tiſche oder in die Höhe gehängte Hürden ſchüttet und ausbreitet.

Wenn nun die Cichorien luft- oder welktrocken ſind, ſo werden ſie auf einem gehörig dazu erbaueten Dörrofen getrocknet, woſelbſt die windtrocken gemachte Würfelchen, in 1, höchſtens 1 ½, Stunde, und zwar mit wenigem Holz, völlig trocken werden; dahingegen friſche Würfelchen, welche nicht wind- oder welktrocken ſind, mit Verſchwend-

ſchwendung vielen Holzes, 24 und mehr Stunden Zeit erfordern, ehe ſie trocken werden. Die lufttrocknen Würfel müſſen nicht höher, als etwa $1\frac{1}{2}$, höchſtens 2 Zoll dick, auf den Dörrofen geſchüttet werden. Während dem Trocknen werden ſie fleißig, von der Seite an nach der Mitten, und von da nach den Seiten, gerühret. Man dörret, wie bereits vorher beym Schneiden erwähnt worden, die kleinen allein, und die großen auch allein, und bleiben dieſe beyde Gattungen beſtändig abgeſondert. Der Ofen muß nicht gar zu ſtark geheizt werden, weil die Cichorien ſonſt verbrennen und ſchwarz werden; geſchähe aber ſolches ja aus Verſehen, ſo muß das Verbrannte, als untauglich, davon geſiebet und weggeworfen werden. Wenn das Holz, welches nur vorn im Dörrofen geleget wird, meiſtens zu Kohlen gebrannt iſt, und keine Flamme mehr giebt: ſo muß ein auf dem Canal des Ofens befindlicher Schieber aufgezogen werden, und die 4 kleine Röhren oder Schorſteine werden zugleich völlig mit Steinen zugeleget, damit ſich die Hitze conſervire. Bey dem Nachlegen des Holzes, wenn die Flamme wiederum ſtark wird, muß der Schieber wieder eine Zeitlang zugemacht, und es müſſen alle 4 Röhren wiederum geöffnet werden.

Sobald die Cichorien ganz trocken, und gar keine weiche und zähe Würfelchen mehr auf der Darre ſind, ſo daß die großen ſowohl als die kleinen klappern, alsdenn werden ſie herunter genommen, und in Säcke geſchüttet, welche man auf einen luftigen trocknen Boden oder Zimmer hängen oder ſetzen muß. Ueberhaupt muß man dahin ſehen, daß die geſchnittenen Wurzeln weder bey noch nach dem Lufttrocknen, als auch bey oder nach dem Dörren, an einen feuchten, multrigen oder dumpfigen Ort geſetzt werden, indem ſie ſonſt nicht allein dem Verderben ausgeſetzt ſind, ſondern auch einen üblen Geſchmack annehmen, und unbrauchbar werden. Von gekerbten und lufttrocknen Wurzeln muß man einen ſtarken Vorrath haben, wenn man den Anfang zum Dörren mit Holzer-

ſpahrung machen will, damit der Ofen Tag und Nacht in der Hitze bleibe, und 2 bis 3 und mehr Tage mit Dörren continuirt werden kö ne.

Da die Dörrung der Cichorien, zumal wenn nur wenig gebauet wird, und keine eigentliche Dörröfen angeleget werden, bei Gelegenheit des Brodbackens im Backofen geſchehen kann: ſo iſt nöthig, daß 1) die Backöfen, wenn das Brod heraus iſt, ſogleich in aller Geſchwindigkeit ausgefeget werden; 2) daß ſodenn die lufttrocknen Cichorien ohngefär 1½ Zoll dick hineingeſchüttet, und der Ofen feſt zugemachet werde, doch ſo, daß das Luftloch offen bleibe, damit der Qualm und Dampf herausgehen kann. 3) Müſſen ſie einigemal umgeharket werden, inſonderheit die erſten 12 Stunden, indem ſie in dieſer Zeit ihre mehreſte Feuchtigkeit durch den Dampf von ſich geben; man muß ſich aber beym Umharken nicht lange aufhalten, ſondern es muß ſolches ſo geſchwind, als möglich geſchehen, damit nicht zuviel Hitze aus dem Ofen gehe, denn ſonſt werden ſie auf einmal nicht völlig trocken, und müſſen noch einmal hineingeſchüttet werden. 4) In den Backöfen müſſen ſie ſolchergeſtalt 1½ bis 2 Tage liegen bleiben, bis die großen ſowohl als die kleinen ganz gedörret ſind, und ſie alle klappern. Jedoch müſte der Backofen von der Beſchaffenheit ſeyn, daß er lange die Hitze an ſich hielte, damit ſie deſto eher dörreten. Und da ſich, obſchon die kleinen vorher ausgeſiebet worden, dennoch unter den Würfeln, der Größe wegen, ein Unterſchied befindet, ſo dient folgendes zur Richtſchnur: nehmlich, wenn die großen ſowohl, als die kleinen, recht ausgedörrt ſind, ſo, daß ſie alle klappern, alsdenn ſind ſie gut, und können, ſie mögen lange oder kurze Zeit im Backofen gelegen haben, heraus gezogen werden. 5) Nachdem man ſie aus dem Backofen gezogen, werden ſie mit einem Staubſieb geſiebet, um ſie von der Aſche und dem Staub zu reinigen. 6) Heizet man einen Backofen eigentlich zum Cichorien-Dörren, ſo muß der Ofen nicht heißer gemacht werden, als er zu der Zeit iſt, wenn das Brod herausgezogen worden. 7) Trocknet man bey Gelegenheit auch in fremden Backöfen, die man nicht verſchließen kann, ſo ſchicket man die welktrocknen Würfelchen gewogen dahin, und wieget ſelbige, wenn ſie gedörret ſind, wieder, da ſie denn ohngefär, wenn ſie anders in der Luft gut ausgetrocknet ſind, nicht mehr als die Hälfte von ihrem Gewicht verloren haben müſſen. 8) Je beſſer die Würfel lufttrocken ſind, deſto weniger verlieren ſie am Gewichte durch das Dörren.

Es

ſt nicht zu leugnen, daß bey der vorbeſchriebe-
zung ſowohl, als Zubereitung der Cichorienwur-
Arbeit und Ausgaben erfordert werden. Ich fü-
ine nach wirthſchaftlichen Grundſätzen eingerich-
echnung ſowohl des Ertrages, als auch der erfor-
Bearbeitungskoſten hinzu. Aus derſelben wird
abnehmen können, ob der Anbau der Cichorien-
für ihn vortheilhaft ſey oder nicht.

h der Verſicherung, welche die Herren Entre-
s der Berliniſchen Cichorien-Fabrik gaben, ſollen
i Ackerfleck von 1 Scheffel Rocken Einfall, wel-
ıgefär einen magdeburgiſchen Morgen, zu 180
nd. Ruthen gerechnet, betragen wird, nachdem
er entweder nur gepflüget, oder gegraben, oder
let worden, 8, 10 bis 12 Centner, den ſie in der
nit 12 Thaler bezahlten, gewonnen werden. Ich
r, in Anſehung des Ertrages den niedrigſten, in
ıt der Koſten aber, den höchſten Satz annehmen.

deb. Morgen zu 180 Rheinl. Ruthen, giebt 8 Cent.	Rtl.	Gr.
ecknete Cichorien, der Centn. aber ward in der Fabrik		
thlr. bezahlt; folglich iſt die Einnahme von einem		
nit Cichorien beſäeten Morgen ; ; ; ; ;	95	—
oſten, welche wahrſcheinlicherweiſe auf	Rtl.	Gr.
n und Zubereitung der Cichorien verwendet		
üſſen, ſind folgende:		
n Morgen zu graben, weil der Acker mürbe		
nuß, kann von 18 Taglöhnern in Einem		
ſehr wohl beſtritten werden, auf einen jeden		
löhner 4 Gr. berechnet, beträgt ; ;	3	—
Säen und Einharken des Samens von je-		
Morgen auf einen Tag 4 Tagelöhner ;	—	16
Wieten eines Morgens rechne 3 Tage		
Weiber, jede à 3 Gr. ; ; ; ;	3	12
Ausgraben pro Morgen 2 Tage, 10 Wei-		
à 3 Gr. ; ; ; ; ; ;	2	12
n Centner zu waſchen, zu ſchaben und zu ſpal-		
5 Weiber auf einen Tag, thut von 8 Centn.	6	—
das Schneiden pro Centn. 8 Gr. thut von 8 Ct.	2	16
jeden Centn. 10 Tage lang ihn lufttrocken		
achen, jeden Tag für die Aufſicht 1 Gr.		
10 Gr. von 8 Centn. ; ; ; ;	3	12
Holz und Dörren auf jeden Centn. 16 Gr.		
von 8 Centn. ; ; ; ; ;	5	16
	27	14
Es bleibt alſo der reine Ertrag ; ; ; ;	68	20

Daß der Acker mit Getreide beſäet, wenn man auch den Ertrag davon zum 12 und 15ten Korn annehmen wollte, nicht ſo viel einbringen könne, fällt von ſelbſt in die Augen. Auch die Beſäung oder Bepflanzung mit andern bisher gewöhnlichen Gewächſen kann dergleichen anſehnliche Vortheile nicht gewähren. Der Tobak iſt unter allen Nebendingen, die in einer Landwirthſchaft angebauet zu werden pflegen, noch das einträglichſte. Allein, 5 bis 6 Centner auf 1 Magdeb. Morgen iſt der höchſte Gewinſt, den man ſich von dieſen Rauchblättern verſprechen kann. Wenn man nun auch den Centn. zu 4 Rthlr. annimmt, ſo würde doch das Einkommen von einem ſolchen Morgen, ohne einmal die vielen Bearbeitungskoſten, die der Tobak ebenfalls erfordert, zu rechnen, höchſtens nur auf 24 Rthlr. feſtgeſetzet werden können.

In kleinern Wirthſchaften, wo man den Cichorien-Bau bloß zu ſeinem häuslichen Nutzen treibet, hat man weiter nichts nöthig, als daß man die aus der Erde genommene Wurzel reinige, in kleine Stücke ſchneide, die Hälfte davon etwas ſtark, die andere aber ſchwächer, langſam in einer irdenen oder eiſernen, durchaus aber in keiner kupfernen, Pfanne, eben wie den Kaffe, röſte, oder in einer Kaffetrommel brenne. (Wird alles ſtark geröſtet, ſo ſchmeckt ſie zu bitter; und zu ſchwach, iſt ſie zu ſüß.) Sogleich nach dem Brennen, wenn ſie ſich noch reiben läßt, wird ſie auf die Kaffemühle gebracht und gemahlen. (Läßt man ſie erkalten, ſo wird ſie zähe wie Leder, und läßt ſich durchaus nicht mit der Mühle zwingen.) Das gemahlene Pulver, welches einen ſehr lieblichen Geruch giebt, der von dem levantiſchen Kaffe wenig unterſchieden iſt, hebet man in gut verſchloſſenen Büchſen zum Gebrauch auf, wo es ſich lange Zeit hält. Man ſiedet das Pulver, wie bei dem Kaffe gewöhnlich iſt, und läßt es, nachdem etwas von geraſpeltem Hirſchhorn hineingeworfen worden, noch etwas länger ſtehen, damit es ſich recht ſetzen könne. Stellet man das Geſchirr, worinn dieſer Kaffe

zu-

zubereitet iſt, auf etwas Salz, ſo wird er ſich deſto eher ſetzen. Weil aber der Kaffe von bloßen Cichorien ins Bittere fällt, und die Zunge einen zu großen Unterſcheid vom bisher gewohnten Kaffegeſchmack empfindet; ſo verſetzt man ihn mit $\frac{2}{3}$ ordinären Kaffe; oder nimmt $\frac{2}{3}$ gebrannte Cichorien, und $\frac{1}{3}$ halb guten levantiſchen Kaffe, und halb Cacaokerne. Wenn man z. E. $\frac{3}{4}$ Pfund zuſammen miſchen will, ſo nimmt man hierzu 16 Loth Cichorien, 4 Loth Kaffe, und 4 Loth gebrannten Cacao. Wem dieſes zu kräftig ſchmeckt, der kann das Verhältniß, wie 3 zu 4 nehmen, daß alſo, wenn man $\frac{1}{2}$ Pf. zubereiten will, 12 Loth gebrannte Cichorien, 2 Loth Kaffe, und 2 Loth Cacao, zuſammen genenget werden. Hiervon nimmt man zu der gewohnten Portion nur ohngefähr halb ſo viel, wie ſonſt Kaffe dazu nöthig geweſen.

Es haben ſich Perſonen gefunden, die, nachdem ſie bereits anderwärts anſehnliche Cichorien-Fabriken errichtet, auch dergleichen in den ſämmtlichen Königl. Preußiſchen Landen mit Ausſchließung aller andern, anzulegen die Erlaubniß erhielten. Der Herzogl. Braunſchweigiſche Major, Hr. von Hein, nebſt dem Hrn. Chriſt. Gottl. Förſter, waren die Entrepreneurs, denen dieſes Privilegium, in den Preußiſchen Landen und Provinzen die Cichorienwurzel zu bauen, und zum Gebrauch ſtatt Kaffe zu bereiten, auch die dazu nöthigen Fabriken anlegen zu dürfen, vom 1ſten Octob. 1770 an, auf 6 Jahre ertheilet wurde. Man findet daſſelbe in Förſters Geſchichte ꝛc. S. 42—48. Gedachte Herren Entrepreneurs errichteten darauf ſofort zu Berlin eine Fabrik, deren glücklicher Fortgang aber ihren Erwartungen nicht entſprach. Die Packete ihres Cichorien-Kaffe waren mit einer ſehr artigen Vignette geziert. Sie ſtellet einen Deutſchen vor, welcher Cichorienſamen ſäet, und die Schiffe, welche von den in der Entfernung liegenden Inſeln ihm Kaffe zuführen, mit den Worten: Ohne euch geſund und reich, zurückweiſet.

Bey den rechten Kennern des Kaffe, die den Geſchmack von ſchlechten und guten zu unterſcheiden wiſſen, und ihre Zunge einmal an den leztern verwöhnet haben, werden die Cichorienwurzeln, es wäre denn, daß es bloß der Geſundheit wegen geſchähe, niemals ihr Glück machen. Ganz anders aber verhält es ſich mit denen, welchen es an der Feinigkeit des Geſchmacks fehlet, und die nur bloß deshalb, weil es die allgemeine Mode und Gewohnheit ſo mit ſich bringt, und Andre ihres Standes ein gleiches thun, Kaffe trinken. Dieſe werden gewiß nichts verlieren, wenn ſie den bisher zu trinken gewohnt geweſenen, und von einigen Krämern mit allerhand Zuſaz vermiſchten Kaffe, mit dem von Cichorienwurzeln zubereiteten Getränke verwechſeln.

Daß das Cichoriengetränk zuvörderſt geſunder und unſchädlicher, als der Kaffe ſey, iſt wohl nicht zu leugnen. Denn, wer den Kaffe des Geſchmacks, und nicht der bloßen Gewohnheit wegen, trinken will, der muß ihn ſtark trinken. Je ſtärker aber der Kaffe iſt, deſto mehr erhizt und verdickt er das Geblüt, woraus verdrießliche Wallungen, Beängſtigungen, Zittern der Glieder, Schlafloſigkeit, und andere dergleichen Zufälle mehr, entſtehen, wie ich an ſeinem Orte zeigen werde. Die Cichorienwurzel hingegen iſt nicht allein unſchädlich, ſondern auch der menſchlichen Geſundheit zuträglich, daher ſie auch in verſchiedenen Krankheiten, beſonders oben S. 111, erwähntermaßen, zu einer geſunden Ptiſane gebraucht wird. Daß jedoch der Cichorienkaffe eine beſonders blutreinigende und ſtärkende Kraft beſizen ſollte, iſt deswegen nicht glaublich, weil die Beſtandtheile, welche in den rohen Wurzeln allerdings viel Lob verdienen, durch das Röſten ſehr verändert werden.

Durch dieſes Getränk wird überdieß den Kaffetrinkern in ihrer täglichen häuslichen Ausgabe ein anſehnliches erſparet. Nach der Angabe der Herren Entrepreneurs kann man mit 1 Pfund präparirten Cichorienpulver eben ſo weit, als

s mit 4 Pfund ungebrannten Kaffe, kommen. Das Pfund affe wird gewöhnlich, nach jezt laufenden Preiſen, auf dem ande mit 8 Groſchen, und in den acciſebaren Städten mit 12 r. bezahlet. Das Pfund von dem präparirten Cichorienpulver der koſtet 16 Gr. Nach dem angegebenen Grundſatz alſo würde in Kaffeetrinkern durch jedes Pf. Cichorienpulver auf dem Lande 16 Gr. und in den Städten 1 Rthlr. 8 Gr. folglich reſpective 100 und 200 pro Cent in der täglichen häuslichen Ausgabe erſparet. Soviel iſt gewiß, daß, wenn man auf ½ Loth Cichorienpulver und auf 1 Loth gebrannten Kaffe eine gleiche Portion Waſſer gießet, das Cichoriengetränk weit ſtärker, als der Kaffe wird; und daß 1 Quentchen Cichorienpulver, unter 2 Qu. gebrannten Kaffe, einen eben ſo wohlſchmeckenden Trank, als 2 Loth pur gebrannter Kaffe, mit eben der Quantität Waſſer geben; nur muß es länger, als ſonſt gewöhnlich, gekocht werden.

Der größte und wichtigſte Vortheil, den das ganze gemeine Weſen von Einführung dieſes einheimiſchen Kaffe haben würde, beſteht endlich darinn, daß der größte Theil des ſonſt für Kaffe aus dem Lande gegangenen Geldes in demſelben verbleiben, und durch den Anbau der Cichorienwurzel unter die Ackersleute und feldbauende Arbeiter verbreitet werden würde.

Nach der von mehrbemeldeten Herren Entrepreneurs nachgewieſenen Berechnung, ſollen in den Königl. Preußiſchen Landen 3 Millionen Menſchen, jeder täglich 1 Loth Kaffe trinken, welches jährlich 34 Millionen 218750 Pfund betragen würde. Das Pfund nur zu 4 Gr. gerechnet, käme eine Summe, die bisher durch den Kaffe außerhalb Landes gegangen, und nunmehr durch Einführung der Cichorienwurzel erſparet werden könnte, von 5 Millionen 703125 Rthlr. heraus.

Es iſt aber nicht zu leugnen, daß dieſe Berechnung etwas zu milde angelegt, und daher nicht zuverläßig genug zu ſeyn ſcheint. Ein weit wahrſcheinlicherer Ueberſchlag iſt derjenige, welchen der vortreffliche Hr. Verf. der Berl. Beytr. a. ang. O. S. 185, macht. Es nimmt nehmlich Derſelbe in den ſämmtlichen Königl. Preuß. Landen nur 1 Million Menſchen an, die täglich 1 Loth Kaffe verbrauchen. Dieſes beträgt jährlich 11 Millionen 406250 Pfund. Das Pf. zu 4 Gr. ſo dafür außer Landes gienge, ge-

rechnet, thut an Gelde 1 Million 901041 Rthlr. Er nimmt ferner an, daß nur ¾ ausländiſcher Kaffe durch das Eichorien-Pulver abgewechſelt, ¼ aber noch nach wie vor eingebracht werde. Es würden ſolchemnach 7 Mill. 604166 Pfund weniger Kaffe, als vorhin, eingeführet werden, und dadurch 1 Million 267360 Rthlr. ſo ſonſt die Auswärtigen für den Kaffe genoſſen, im Lande verbleiben. Da, nach der Angabe der Herren Entrepreneurs, mit 1 Pf Eichorienwurzel ſo viel, als mit 4 Pf. Kaffe, ausgerichtet werden kann: ſo würde das Publicum 950520 Rthlr. gänzlich erſparen, die übrigen 316840 Rthlr. aber ein Gewinnſt und Ausbeute für diejenigen, die ſich des Eichorienbaues befleißigen, und einen Theil ihres Ackers dazu anwenden wollten, werden können.

Vertraute Briefe über den Kaffe aus Korn und andern inländiſchen Gewächſen. Erſte Sammlung. Lpz. 1768, gr. 8. 2½ B.

Vom Eichorienkaffe, ſ. das 92 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Von Zubereitung des Eichoriengetränks, ſtatt des Kaffe, ſ. im 43 St. der Nützl. Beytr. zu den Neuen Strelitz. Anz. v. J. 1771.

Geſchichte von der Erfindung und Einführung des Eichorien-Caffee, von Chriſt. Gottl. Förſter. Bremen 1773, 8. 5½ B.

Cicindela, ſiehe **Johannis-Wurm.**

Cicisbeo, eine italiäniſche Benennung und Einrichtung, bedeutet einen Cavallier, welchen eine Dame dazu auserſehen hat, um ſich ſeiner Dienſtleiſtungen bey unterſchiedenen Vorfällen zu bedienen, ſie z. E. auf Spaziergänge, in den Wagen, in die Kirche ꝛc. zu begleiten, ſie zu unterhalten, und wider das Unangenehme der langen Weile zu ſchützen. Ein Cicisbeo iſt ein freyer dienſtwilliger Geſellſchafter, der ſich in ſeinem Rang und Geſchäften ſehr weit von allen Arten der gedungenen Bedienten unterſcheidet. Er ſcheint beynahe nothwendig zu ſeyn in einem wohleingerichteten Staat, wo es allerdings der Wohlſtand mit ſich führt, daß eine Dame dergleichen dienſtfertigen Geſellſchafter allezeit zu ihrer Seite habe. Dieſes iſt wenigſtens der Begriff, den alle Italiäner mit dieſem Zuſtand verbinden, und den ſie Andern davon beyzubringen ſuchen. Soviel iſt ausgemacht, daß ein Cicisbeo, bey der vollſtändigen Einrichtung einer vornehmen italiäniſchen Dame, ein unentbehrliches Meuble

ſey.

ſey. Einige haben deren zwey bis drey zur Bedienung. Die Cicisbei drängen ſich unter dieſem Titel, in die innerſten und geheimſten Zimmer, ohne daß ſie nöthig haben, ſich vorher anmelden zu laßen. Ein jeder von ihnen hat eine beſtimmte Stunde zu ſeiner Aufwartung. Ein tyranniſches Vorurtheil verbietet den Cicisbeis, die übrigen Stunden, die ſie nicht ihren Damen weihen dürfen, dem Dienſte anderer Frauenzimmer zu widmen. Haben ſie ſich erſt einmal auf dieſe Weiſe verbindlich gemacht, ſo ſind ſie nicht mehr Herren über ihre Zeit; ſie müſten denn verabſchiedet werden, oder ihr Amt freywillig niederlegen.

In Genua hat das Cicisbeat ſeinen Anfang genommen. An dieſem Ort iſt es auch zu ſeiner größern Vollkommenheit gediehen, als in irgend einer andern Stadt von Italien. Zu Fuß und mit entblößtem Haupt folgen daſelbſt die Mannsperſonen, in Ermangelung andern Fahrzeuges, der Sänfte ihrer Dame, oft eben ſo ſehr von Schweiß und Regen benetzt, als ihre Porteurs.

Die Gewohnheit des Cicisbeats iſt ein nicht geſchriebenes Geſetz. Sie gründet ſich auf einen ſtillſchweigenden Vertrag, welcher heilig und keiner Auslegung fähig iſt. Trägt es ſich ja einmal zu, welches aber doch ein ſeltener Fall iſt, daß ein junger Ehemann von ſeichtem Verſtande, ſich in den Geheimniſſen des Cicisbeats hat unterrichten laßen, um noch vor ſeiner Verheurathung in dieſen Orden aufgenommen zu werden, und will etwa ein ſolcher, in Abſicht auf dieſe Gewohnheit, bey ſeiner Gemahlinn eine Ausnahme machen, oder bezeigt er über dieſelbe das allermindeſte Mißvergnügen, ſo iſt nichts gewiſſer, als daß er der ganzen Stadt zum Gelächter wird. Es bleibt ihm weiter nichts übrig, als die Freyheit, ſich in die Feſſeln einer andern Dame zu begeben, und ſich anderswo die Geſetze vorſchreiben zu laßen, die er in ſeinem Hauſe nicht geltend machen wollte.

In Florenz iſt die Gewohnheit des Cicisbeats eben ſo allgemein, als zu Genua; nur mit dem Unterſchied, daß man daſelbſt den Mannsperſonen mit mehrerer Achtung begegnet. Es ſteht ihnen in dem Wagen ihrer Damen allemal ein Platz offen. Sie ſind allenthalben und

zu allen Zeiten des Tages ihre Begleitung; bey Tagen der Andacht, auf den Spaziergängen, in Schauſpielen, in der Kirche, bei der Beichte, u. ſ. w. Keiner Dame hingegen iſt es erlaubt, einen Platz in dem eigenthümlichen Wagen ihres Cicisbeo anzunehmen, wenn ſie nicht in den Verdacht gerathen will, daß ſie ſelbſt die Stelle des Cicisbeo bey einem Cavallier vertrete, welches ihr zur größten Schande gereichen würde. Der Mann iſt mit dem Cicisbeo allezeit im beſten Vernehmen. Er betrachtet ihn als eine gefällige Stütze, als einen dienſtfertigen Freund, der ihm tauſend Sorgen und Unruhen tragen hilft. Der Cicisbeo ſeiner Seits bezeigt dem Mann alle Arten von Achtung, als einer Perſon, deren Betragen artig iſt, und der es ſich nie einfallen läßt, ihm auf eine unbedachtſame Weiſe einigen Verdruß zu verurſachen. Er bedient ſich aller möglichen Vorſicht, wenn er ſich in das Zimmer ſeiner Gemahlinn begeben will. Er erkundigt ſich vorher, ob ſie allein iſt, oder, welches eben ſoviel heißt, ob er nicht zur ungelegenen Zeit käme? Erfährt er, daß die Signora e impedita, (daß Madame Abhaltung hat, ſeinen Beſuch anzunehmen) ſo geht er in aller Stille ruhig wieder fort.

Man muß geſtehen, daß die Einrichtung des Cicisbeats wahre Vortheile mit ſich führet. Dieſe Gewohnheit vermindert die Eheſcheidungen unter verheuratheten Perſonen, und bewahrt vor einer öffentlichen Schande. Das Cicisbeat giebt den Jüngſten von einer Familie, welche die Mittelmäßigkeit ihrer Glücksumſtände zum Cölibat beſtimmt hat, eine gewiſſe Art der Beſchäftigung, welche ſie für Ausſchweifung und Unmäßigkeit ſchützet. Um in den Orden der Cicisbei aufgenommen zu werden, wird erfordert, daß man vorher die überzeugendſten Beweiſe von der Unſträflichkeit ſeiner Sitten abgelegt habe. Eine Hauptbedingung dieſes Inſtituts, welche das italiäniſche Frauenzimmer ſowohl zur Ehre des Cicisbeo, als zur Aufrechthaltung ihres eigenen guten Namens,

aufs

aufs genaueſte beobachtet wiſſen will! So ſchimpflich es einer Dame iſt, keinen Cicisbeo zu haben, eben ſo gereicht es auch einem Cavallier zur Schande, wenn er auf dieſe Art müßig iſt.

Dieſes Syſtem, welches die allerfeinſte Politik ausgeſonnen hat, beſchäftigt die Frauenzimmer nur allein mit der Sorge zu gefallen. Sie miſchen ſich daher weder in Staats- noch Religionsſachen. Eine gewiſſe Weichlichkeit, die von großem Nutzen iſt, beherrſcht ſie, und erweckt bey ihnen eine Gleichgültigkeit gegen alle andere Gegenſtände.

Diejenigen Frauenzimmer, welche ſich einer ſtrengen Andacht widmen, (man nennet ſie Bachettone) haben nur Prieſter und Mönche zu Cicisbeis. Zu Florenz begleiten ſie die Damen auf Spaziergängen, an öffentlichen Feſttagen, in die Kirche, in die Schauſpiele und auf Bälle. Die Schauſpiele ſind der Ehrwürdigkeit dieſer Perſonen gar nicht unanſtändig, weil man ſie mit Recht unter die unſchuldigen Vergnügungen zählet. Da aber die Bälle gemeiniglich mit mehr Unordnung vergeſellſchaftet ſind, ſo pflegen dieſe Damen, in Begleitung ihrer Mönche, nicht anders als maſkirt dahin zu gehen.

Wenn das Cicisbeat gleich im Grunde ſeine Annehmlichkeiten und ſichere Vortheile hat, ſo hat es doch auch ſeine lächerliche Seite und ſeine Unbequemlichkeiten. Es macht ſeine Anhänger gemeiniglich zu unangenehmen, unhöflichen und wüſten Geſellſchaftern. Die Mannsperſonen, in einer traurigen Unthätigkeit vergraben, beſtändig in Geſellſchaft beym Frauenzimmer, ſcheinen etwas darin zu ſuchen, wenn ſie gegen den übrigen Theil der Menſchen eine verwerfliche Achtloſigkeit blicken laßen können. Bey großen Verſammlungen iſt alles paarweiſe geordnet. Ein jeder Cavallier redet ſeiner Dame mit einer geheimnißvollen Miene etwas ins Ohr, ſo, daß man nichts als ein unordentliches und dumpfiges Gemurmel hört. Da die größern und kleinern Verſammlungen von dieſer Art, für junge Perſonen von beyderley Geſchlecht eine gefährliche Schule ſeyn würden, ſo läßt man ſie niemals hinzu. Die Töchter hohlt man nur aus den Klöſtern,

wo sie, sobald sie entwöhnet waren, eingesperrt worden, um sie mit demjenigen zu verheurathen, für welchen sie bestimmt sind, und welchen sie, ohne ihn zu kennen, und ohne einigen Widerstand, annehmen. Die jungen Mannspersonen bleiben bis in ihr 18tes Jahr unter der Aufsicht unwissender Lehrer und ungeschliffener Bedienten. Mit den Grundsätzen einer so edlen Erziehung ausgerüstet, thun sie den ersten Schritt in die Welt. Sie fangen mit einer Ausschweifung an, die sie einige Jahre fortsetzen, und die sie geschickt macht, auf eine edle Nachkommenschaft Verzicht zu thun, und ohne Bedenken den Orden des Cicisbeats anzunehmen.

Hannover. Magazin, v. J. 1766, Col. 811, f.
Neues Hamburg. Magaz. St. 9. S. 263 — 265.
Mannigfaltigkeiten, 1 Jahrg. S. 356 — 364, und S. 626—632.

Die spanischen Damen haben ihre Cicisbeen unter dem Namen von Corteji. Anstatt aber daß die Italiänerinnen gemeiniglich nur Einen haben, haben diese deren drey, unter den Namen Ano, Estrecho und Santo. Diese werden jährlich durch das Loos gewählet. Der Ano, (welches im Span. ein Jahr heißt) hat den Namen, weil er am lezten Tage des Jahrs gewählt wird; der Estrecho (vertraute Freund) wird am h. Dreykönigs-Tage, und der Santo am Weihnachtsabend gewählt. Die Wahl dieser Herren, welche nur bloß dem Namen nach unterschieden sind, geschieht folgendergestallt. Die Namen der jungen Herren und Damen, sie mögen verheurathet seyn oder nicht, werden auf kleine Stücke Papier geschrieben, und jede besonders in zween Hüte geworfen. Die Jüngste in einer Gesellschaft zieht alsdenn mit Einer Hand den Namen des jungen Herrn, und mit der andern des Frauenzimmers. Wenn Estrechos gezogen werden, so ist es gewöhnlich, kleine epigrammatische Verse in die Hüte zu werfen, welche zugleich mit den Namen herausgezogen werden, und der Gesellschaft ein großes Vergnügen machen, wenn sie von ohngefähr mit dem Character der herausgezogenen zusammen passen. Werden Santos gezogen, so wird der Name eines Heiligen, statt der Verse mit in den Hut geworfen, und

der

der junge Herr iſt verbunden, demjenigen Heiligen, deſſen Name mit dem Namen ſeiner Gebieterinn herauskömmt, eine beſondere Ehrerbietung zu bezeigen, und die Dame eben ſo.

Der Cortejo von jeder Benennung, hat das Recht, zu jeder Stunde in das Haus ſeiner Gebieterinn zu kommen, auch mit ihr zu ſpeiſen, wenn es ihm gefällt, ohne Einladung. Er wird dadurch gewiſſermaßen ein Mitglied der Familie.

Es iſt leicht einzuſehen, ſagt Baretti, in ſeinen Reiſen, 1760, daß dieſe Gewohnheit weit weniger Gelegenheit zu Ausſchweifungen giebt, als die Cicisbeen in Italien. Die Verbindung zwiſchen einem Cortejo und ſeiner Dame dauert aber nur Ein Jahr, und da ihrer drey gleiche Rechte haben, ſo kann keiner Gelegenheit nehmen, oder verlangen, mit ihr allein zu ſeyn. Da ferner jede Dame drey Corteji hat, ſo iſt jeder junge Herr, Cortejo unter den verſchiedenen Benennungen bey drey Damen; denn er kann Ano bey der einen, Eſtrecho bey der andern, und Sinto bey der dritten ſeyn. Dazu kömmt, daß die Namen des Mannes und der Frau ſehr oft zuſammengezogen werden, und ſie z. E. Eſtrechos mit einander ſind; daß nicht allein die Pforten der Häuſer, ſondern auch die Thüren aller Zimmer vom Morgen bis in die Nacht hinein offen ſtehen, und daß alle Freunde und Bekannte ohne Umſtände ein- und ausgehen. Wie ſehr aber iſt dieſes von dem italiäniſchen Gebrauch verſchieden, nach dem eine Dame mit ihrem Cicisbe allein, einen großen Theil der Nacht in einer Caſina zubringen darf, ohne daß Jemand ſich ihnen nähert!

Eine ſpaniſche Dame nimmt des Morgens Viſiten an, indem ſie im Bette aufrecht ſitzt, und einen Chocolatetiſch vor ſich ſtehen hat. Die Herren ſitzen auf Stühlen um ſie herum, kommen herein und gehen weg ohne alle Umſtände, ſelbſt ohne von einem Bedienten hereingeführt zu werden. Wenn ſie aufſtehen will, ſo werden die Herren erſucht abzutreten, kurz darauf aber wieder zur Toilette gefordert, wo ſie ſo lange bleiben, bis die Dame zur Meſſe geht, welche ein Frauenzimmer von Stande niemals verſäumt. Die eingeführte Lebensart

in Spanien iſt ſo, daß ein Frauenzimmer niemals ſich ſelbſt überlaßen ſeyn, am wenigſten aber eine Intrigue durchführen kann, ohne ſich über alle Gebräuche weg zu ſetzen, welches aber ohne gänzlichen Verluſt ihres guten Namens unmöglich iſt. Selbſt in der Kutſche fährt kein Mann von Stande mit einem Frauenzimmer allein. Ein Bedienter der keine Liverey trägt, nimmt allemal ſeinen Platz im Wagen; und dieſe Mode wird beobachtet, wenn auch Mann und Frau mit einander fahren.

Cicogne, L. Ciconia; ſiehe Storch.

Cicuta, Fr. Cigue; ſiehe Schierling.

Cicutaria, ſiehe Kerbel (Räben-)

Cidelarii, Zeidler; ſiehe Th. IV, S. 459.

Cider, ein Name, womit man am häufigſten in Frankreich und England dasjenige Getränk zu benennen pfleget, welches aus ausgepreßten Aepfeln und Birnen bereitet wird; aus dem Franz. Cidre, und Engl. Cyder. Indeſſen iſt es ein altes deutſches Wort, welches ſich ſchon bey dem Tatian, wenigſtens einigen Leſearten nach, befindet, und noch in einigen oberdeutſchen Gegenden Zitter lautet. Von dem Getränk ſelbſt, ſiehe den Art. Obſt-Moſt und Wein.

Cierge, ſiehe Wachs-Kerze.

Cierge d'eau, ſiehe Waſſer-Kerze.

Cierge épineux; Cierge de Perou; ſiehe Jakeldiſtel.

Ciffer, ſiehe Ziffer.

Cigale, ſiehe Heuſchrecke.

Cigales, wie man auf den antilliſchen Inſeln ſagt, oder, Cigarros, wie die Spanier ſich ausdrücken, iſt eine Sorte Tobak, die an einigen Oertern auf der Inſel Cuba, ſonderlich in den Gegenden um die kleine Stadt de la Trinité, und der von St. Eſprit, gebauet, alle Handlung damit aber nach der Havana getrieben wird. Dieſer Tobak wird gemeiniglich ohne Pfeife geraucht, indem es nur ungeſponnene Blätter von dieſer Pflanze ſind, die man wie Blaſeröhre zuſammendrehet und am Ende anzündet.

Cigar-

Cigarros, ſiehe den vorhergehenden Artikel.
Cigne, ſiehe Schwan.
Cigogne, ſiehe Storch.
Cigué, ſiehe Schierling.
Cilicium, Fr. Cilice, nannte man ein bey den alten Ciliciern gebräuchlich geweſenes Kleidungsſtück von Ziegen- oder Bockshaaren, dergleichen hernach auch die Hebräer bey Trauer- und Unglücksfällen, und die alten Mönche zur Bußübung, zu tragen pflegten.
Ciment, ſiehe Cement.
Cimex, ſiehe Wanze.
Cimier, ſiehe Ziemer.
Cimolie (*La matière*) ſiehe Schlich.
Cimoliſche Erde, L. Cimolia, Fr. Cimolie; ſiehe Seifenſtein.
Cinabre, ſ. Zinnober.
Cina ſemen, ſ. Wurmſame.
Cinara, ſ. Cynara.
Cincenelle, ſ. Seil. (Zug.)
Cincinnalis, Frauenhaar; ſ. Adiantum.
Cineraria, Aſchenkraut; ſ. Jacobskraut. (See.)
Cingler, ſiehe unter Schneiden.
Cinis, ſ. Aſche.
Cinnabaris, ſ. Zinnober.
Cinnamet, *Cinnamomum*, } ſiehe Zimmet.
Cintre de charpente, ſiehe Lehrbogen.
Cioutat, Cioutar, die Peterſilientraube; ſiehe unter Wein-Stock.
Cipollacio, Cipollin, Cipollini, nennen die Italiäner eine Art grünlichen Marmors, welcher inſonderheit in den Gebirgen bey Carrara gefunden wird. Er iſt an Farbe faſt dem Serpentinſtein gleich, wiewohl ſein Grün noch etwas heller iſt und auch ins Gelbe fällt; durchmengt mit ſchwarzen viereckigen Flecken, von verſchiedener Größe. Die Zubereitung geſchieht eben, wie am

Porphyr und Serpentin; er taugt aber nur zu Tiſchblättern, Säulen ꝛc. und nicht zu Statuen.

Cirage, ſiehe unter Camejeu.

Zirbelnuß, ſ. Zirbelnußbaum.

Circea, ſ. Hexenkraut.

Circinus, ſ. Zirkel.

Circularſchreiben, ein umlaufendes Schreiben, Umlauf, Fr. Lettre circulaire, ein (beſonders von einem Höhern erlaßenes) Schreiben, worinn verſchiedenen Perſonen von einerley Sache Nachricht ertheilt wird, und welches man entweder von einem zum Andern herumſchickt, oder auch Jedem insbeſondere zufertigen läßt.

Circulieren, Fr. Circuler, im gemeinen Leben, ſich im Kreiſe bewegen, umlaufen; doch nur in der figürlichen Bedeutung dieſer Ausdrücke, Das Geld circuliert, wenn es aus einer Hand in die andere gehet. Von der Circulation oder dem Umlauf des Geldes, ſiehe unter Geld.

Cire, ſ. Wachs.

Cire à cacheter, Cire d'Eſpagne; ſ. Siegel-Lack.

Cire des oreilles, ſ. Ohren-Schmalz.

Cirée, (*Toile*) gewichſte Leinwand; ſ. Wachs-Tuch.

Cirier, Arbre de cire, ſ. Wachs-Baum.

Cirkel, ſ. Zirkel.

Cirkelſchmied, ſ. Zeugſchmied.

Ciron, ſ. Milbe.

Cirſakas, ſind indianiſche Zeuge, faſt ganz von Baum-Wolle, und nur mit ſehr weniger Seide vermiſcht. Das Stück iſt 8 bis 14 Ellen lang, und $\frac{3}{4}$ bis $\frac{5}{4}$ Ellen breit.

Eben dieſe Benennung führt auch eine Art ſeidener mit Gold oder Silber durchwirkter Stoffe.

Cirſium, ſ. Diſtel. Scharte.

Ciſailles, ſ. Blech-Scheere. Ciſalien.

Ciſalien, F. Ciſailles, in den Münzen, die Abſchnittſel vom Raude der Münzſtücke, oder vielmehr das Ueberbleibſel von den ſilbernen ꝛc. Schienlein, nachdem die

run-

nudem Münzſtücke (Fr. Flans) herausgeſchnitten worden; das Gekräz, ingleichen verdorbene Gepräge, ſo noch einmal geſchmelzet werden.

Eiſe, in der Münzen, der Münzſtock, oder diejenige Maſchine, mit welcher man ehedem aus freyer Hand prägete, und der Ort, wo ſich dieſelbe befindet.

Ciſeau, ſ. Meiſſel.

Ciſeaux, ſ. Scheere.

Ciſeler, ziſeliren, } ſiehe Bunze.
Ciſelet, Bunze, }

Ciſojanus, eine Art eines alten Kalenders; ſiehe unter Kalender.

Ciſus, ſiehe Weinſtock. (Wilder)

Ciſtenröslein, Felſenroſe, Ciſtus *Tourn.* & *Linn.* Fr. Ciſte. Die vornehmſten Sorten dieſes Pflanzengeſchlechtes ſind folgende:

1. Das große männliche Ciſtenröslein mit einem runden Blatt, Ciſtus mas major, folio rotundiore J. B. Ciſtus (piloſus) arborescens exſtipulatus, foliis ovatis, petiolatis hirſutis, *Linn.* Dieſe Sorte hat einen ſtarken holzigen Stamm, welcher mit einer rauhen Rinde bedeckt iſt, 3 bis 4 Schuh hoch wird, ſich in viele kleine Zweige abtheilet, und alſo ein großes buſchigtes Haupt bildet. Die Zweige ſind mit eyrunden haarigen Blättern beſetzt, die gegen einander über ſtehen, dicht an den Zweigen ſitzen, und verſchiedene kleinere eben ſo geſtalltete Blätter haben, die aus eben demſelben Gelenke herauskommen. Die Blumen kommen am Ende der Zweige zum Vorſchein. Von denſelben ſtehen 4 bis 5, beynahe in Geſtalt einer Dolde zuſammen; doch ſchließt ſich zu einer Zeit ſelten mehr, als eine einzige, auf. Sie beſtehen aus 5 großen rundlichen Blumenblättern von einer purpurrothen Farbe, die ſich wie eine Roſe ausbreiten. Die Blumen ſind von kurzer Dauer, und fallen insgemein noch an eben dem Tage ab, an dem ſie aufgehen. Doch folgen, eine lange Zeit hindurch, alle Tage

immer wieder neue auf die alten. Wenn die Blumen vorbey ſind, ſo wird aus dem Eyerſtock ein aufgeblaſenes Samengehäuſe, ſo in dem Kelch ſitzt, das haarig iſt. Die Capſeln haben 10 Zellen, die mit kleinen rundlichen Samen angefüllt ſind. Dieſe Sorte blühet im May und Junius; der Same aber wird im Herbſt reif, und insgemein kommen im Sept. und Oct. noch mehrere Blumen zum Vorſchein, wenn der Herbſt gelinde iſt; und wenn die Pflanzen ſo ſtehen, daß ihnen der Froſt nicht ſchaden kann, ſo blühen ſie faſt den ganzen Winter hindurch.

2. Ciſtenröslein mit länglichen grauen Blättern, Ciſtus mas folio longiore incano J. B. Ciſtus (incanus) arborescens exſtipulatus, foliis ſpatulatis tomentoſis rugoſis, inferioribus baſi vaginantibus connatis *Linn.* Dieſe Sorte iſt von der erſtern in Anſehung der Geſtalt der Blätter unterſchieden, welche länger und weißer ſind. Die Blumen ſind größer, und haben eine mehr blaßpurpurrothe Farbe. Die Blühte und Reifung des Samens geſchieht mit der erſten Sorte zu gleicher Zeit.

3. Ciſtenröslein mit kleinen Blättern, Ciſtus mas folio breviore *C. B.* Ciſtus (breviorifolius) arborescens, foliis ovato-lanceolatis, baſi connatis, hirſutis, rugoſis, pedunculis florum longioribus *Mill.* Von den beyden vorhergehenden iſt dieſe Sorte darinn unterſchieden, daß ſie kürzere und grünere Blätter hat, welche an ihrer Baſis miteinander vereinigt und haarig ſind. Die Blumenſtiele ſind viel länger; die Blumen hingegen kleiner, haben aber eine mehr dunkelpurpurrothe Farbe. Sie blühet und bringt zu gleicher Zeit mit beyden vorhergehenden Sorten reifen Samen; die Staude wird auch ſo groß, wie der erſten Sorte ihre.

4. Spaniſches Gummitragendes Baumciſtenröslein, Ciſtus ladanifera Hiſpanica incana *C. B.* Ciſtus (ladaniferus) arborescens exſtipulatus, foliis lanceolatis, ſupra lævibus, petiolis baſi coalitis vaginantibus *Linn.*

Dieſe

Dieſe Sorte wird 5 bis 6 Schuh hoch, macht einen holzigen ſtarken Stamm, der viele haarige Aeſte hat, die mit lanzenförmigen Blättern beſetzt ſind. Auf der obern Seite ſind dieſelben glatt, auf der untern aber mit Haaren beſetzt. Sie haben kurze Stiele, die an ihrer Baſis mit einander verbunden ſind, und ſolchergeſtalt eine Scheibe an den Zweigen bilden. Die Blumen kommen am Ende der Zweige hervor, ſind groß, und hellpurpurroth.

5. Ciſtenröslein mit Salbeyblättern, Ciſtus foemina, folio ſalviæ, ſupina humiſparſa *C. B.* Ciſtus (ſalvifolius) arborescens exſtipulatus, foliis ovatis petiolaris vtrinque hirſutis *Linn.* Dieſe Sorte hat einen zarten glatten Stengel, der mit einer braunen Rinde bedeckt iſt. Er wird nie über 3 Schuh hoch, und hat viele horizontal ſtehende flache Zweige, die ſich weit ausbreiten, und mit kleinen eyrunden haarigen Blättern beſetzt ſind, welche auf kurzen Stielen ſtehen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Blätter, auf langen nackenden Stielen, im Jun. Jul. und Auguſt, zum Vorſchein, und ſind weiß.

6. Gummitragendes Ciſtenröslein aus Creta, mit einer purpurrothen Blume, Ciſtus ladanifera cretica flore purpureo *Tourn.* Ciſtus (Creticus) arborescens exſtipulatus, foliis ſpatulato-ovatis petiolatis enerviis ſcabris, calycinis lanceolatis *Linn.* Dieſe Sorte wächſt auf den Inſeln des Archipelagus wild, und iſt diejenige Pflanze, welche das Ladanum trägt, wovon an ſeinem Orte ausführlicher handeln werde. Sie wird 3 bis 4 Schuh hoch, und macht einen holzigen Stamm, der viele Seitenzweige treibt, die mit einer braunen Rinde bedeckt, und mit eyrunden, lanzenförmigen, haarigen Blättern mit wellenförmigen Einfaſſungen beſetzt ſind. Dieſe ſchwitzen bey warmen Wetter eine ſüße kleberige Feuchtigkeit aus, die ſich auf der Oberfläche der Blätter ausbreitet, ſehr zäh und wohlriechend iſt. Die Blumen

men, im Jun. und Julius, am Ende der Zweige auf kurzen haarigen Stielen hervor, ſind dunkelpurpurroth, und haben ohngefär die Größe einer Roſe.

7. Staudenartiges Ciſtenröslein mit ſchmalen, lanzenförmigen, haarigen Blättern, welche dicht an den Zweigen ſitzen, und Stengeln, die ſich mit Blumen endigen, Ciſtus ledon foliis oleæ ſed anguſtioribus *C. B.* Ciſtus (oleæfolius) fruticoſus, foliis linearilanceolatis, hirſutis, ſeſſilibus, floribus terminalibus. Dieſe Sorte macht einen ſtaudenartigen Stengel, der ohngefär 4 Schuh hoch wird. Die Aeſte ſind ſehr haarig, leimigt, wachſen aufrecht, und ſind mit langen, ſchmalen, haarigen Blättern beſetzt, die ſich mit Spitzen endigen, eine dunkelgrüne Farbe auf beyden Seiten, auf der untern aber eine tiefe, der Länge nach hinlaufende Furche haben, die von der Mittelribbe gemacht wird, welche hervorragend iſt. Die Blumen ſtehen an langen Stielen, am Ende der Zweige, und haben eine blaſſe ſchwefelgelbe Farbe, und einen eingefaßten Kelch, der oben in fünf ſpitzige Theile zerſchnitten iſt. Sie blühet im Jun. Jul. und Auguſt, der Same aber wird im Herbſt reif.

8. Ciſtenröslein mit Lorbeerblättern, Ciſtus ledon foliis laurinis *C. B.* Ciſtus (laurifolius) arborescens exſtipulatus, foliis oblongo-ovatis petiolaris, trinerviis ſupra glabris. Dieſe Sorte macht einen ſtarken, holzigen Stamm, welcher 5 bis 6 Schuh hoch wird, und viele gerade ſtehende Zweige treibet, die mit lanzenförmigen, am Ende mit ſpitzigen Dornen verſehenen Blättern beſetzt ſind. Sie ſind dick, auf der untern Seite weiß, oben aber dunkelgrün, und bei warmen Wetter ſehr klebrig. Die Blumen kommen am Ende der Zweige, auf ſehr langen nacketen Stielen zum Vorſchein, welche unten kleine Stiele treiben, von denen ein jeglicher eine einzige große weiße Blume mit einem ſehr haarigen Kelch unterſtützet. Dieſe Sorte blühet im Junius und Julius.

9. Gum-

9. Gummitragendes Ciſtenröslein von Montpellier, Ciſtus ladanifera Monſpelienſium C. B. Ciſtus (Monſpelienſis) arborescens exſtipulatus, foliis linearilanceolatis, ſeſſilibus, utrinque villoſis, trinerviis *Linn.* Dieſe Sorte macht einen zarten ſtaudenartigen Stengel, der 3 bis 4 Schuh hoch wird, viele Zweige von dem Boden an bis oben hinauf treibet, welche haarig, mit lanzenförmigen, ſehr dunkelgrünen Blättern beſetzt ſind. Sie haben drey, der Länge nach hinlaufende Adern, und ſind bey warmen Wetter mit einer kleberigen wohlriechenden Subſtanz bedeckt, die aus ihren Poris herausſchwitzet. Die Blumenſtiele, welche am Ende der Zweige hervorkommen, ſind lang, nacket und unterſtützen viele weiße Blumen, von denen allemal eine über der andern ſtehe.

10. Spaniſches Ciſtenröslein mit Weidenblättern, Ciſtus ladanifera Hiſpanica, ſalicis folio, flore albo, macula punicante inſignito *Tourn.* Dieſe Sorte macht einen holzigen Stamm, der 5 bis 6 Schuh hoch wird, und von unten an, die ganze Länge hinauf, viele Seitenzweige treibet. Sie ſind glatt, mit einer röthlichbraunen Rinde bedeckt, und mit ſchmalen lanzenförmigen Blättern beſetzt, die an der untern Seite weißlich, oben aber dunkelgrün ſind, und drey der Länge nach hinlaufende Adern haben. Die Blumen kommen am Ende der Zweige auf kurzen Stielen zum Vorſchein, und beſtehen aus fünf ſehr großen, rundlichen, weißen Blumenblättern, von denen ein jedes an der Baſis einen großen purpurrothen Fleck hat. Die ganze Pflanze giebt, bey warmen Wetter, eine ſüße kleberige Subſtanz von ſich, die einen ſtarken balſamiſchen Geruch hat, womit die Luft weit herum angefüllt wird. Sie florirt im Jun. Jul. und Auguſt.

Man hat von dieſer Sorte eine Varietät mit weißen Blumen, die kleine purpurrothe Flecken haben, im übrigen aber mit dieſer völlig übereinkommen.

11. Cistenröslein mit den großen schwarzen Pappelbaumblättern, Cistus ledon foliis populi nigræ major C. B. Cistus (populifolius) arborescens exstipulatus, foliis cordatis lævibus acuminatis petiolatis *Linn.* Diese Sorte hat einen steifen, zarten, holzigen Stengel, der, so lang derselbe ist, viele Zweige treibet, und 6 bis 7 Schuh hoch wird. Die Blätter sind groß, herzförmig, und hellgrün. Sie sitzen dicht an den Stengeln, und haben viele Nerven. Die Blumen kommen am Ende der Zweige auf nacketen Stielen zum Vorschein. Sie sind weiß, und fallen bald wieder ab.

12. Cistus mit dem Meerportulakblatt, Cistus Halimi folio *Clus.* Diese Sorte hat einen aufrechtstehenden staudenartigen Stengel, der 4 bis 5 Schuh hoch wird, viele Zweige von unten an, bis oben hinauf treibet, und also einen großen Busch bildet. Die Blumen sind groß, hellgelb, aber von kurzer Dauer.

Alle diese Pflanzen wachsen in den südlichen Theilen von Frankreich, in Spanien und Portugal wild, und von daher ist Same davon nach England und Deutschland gekommen, woselbst sie anjezt in den Pflanzenschulen gezogen werden. Sie geben insgesamt einem Garten eine große Zierde. Sie haben sehr viel Blumen, und ob sie gleich nicht lange dauern, so folgen doch, zwey Monathe lang, fast alle Tage neue auf die abgefallenen. Viele von diesen Blumen haben ohngefähr die Größe einer mittelmäßigen Rose, sind aber nur einfach, und von verschiedenen Farben. Die Pflanze bleibt das ganze Jahr hindurch grün.

Alle diese Pflanzen kommen bey uns in freyer Luft fort, außer in strengen Wintern, da sie öfters verderben, weswegen man eine oder zwo Pflanzen in Töpfe setzen, und, um die Art zu erhalten, im Winter unter Obdach bringen muß. Die übrigen kann man unter andere Stauden mischen, da sie denn eine vortreffliche Mannigfaltigkeit machen werden, und an solchen Orten,

wo

ſo ſie von andern Pflanzen bedeckt ſtehen, vertragen ſie die Kälte viel beſſer, als wenn ſie nur einzeln, hin und nieder in den Rabatten ſtehen. Viele dieſer Pflanzen werden 5 bis 6 Schuh hoch, und haben große breite Gipfel, wenn man ſie unbeſchnitten fortwachſen läßt; ſollte man ſie aber ja beſchneiden, ſo muß es nur inſofern geſchehen, daß ihre Gipfel nicht für die Stämme zu groß werden, denn ſonſt fallen ſie auf den Boden, und machen ein ſchlechtes Anſehen.

Man kann dieſe Stauden aus dem Samen, und auch aus abgeſchnittenen Zweiglein ziehen; doch geſchiehet das leztere ſelten, und nur bey ſolchen Sorten, welche in Deutſchland keine Samen bringen. Diejenige Pflanzen, welche aus dem Samen gezogen worden ſind, pflegen auch gemeiniglich ſehr viel Samen zu tragen; diejenige hingegen, welche man aus den abgeſchnittenen Zweiglein ziehet, werden gern unfruchtbar.

Den Samen dieſer Pflanzen kann man im Frühjahe in eine gemeine Rabatte von leichter Erde ausſäen, woſelbſt die Pflanzen innerhalb 6 bis 7 Wochen aufgehen, und wenn man ſie vom Unkraut reiniget, und, wo ſie zu dicht beyſammen ſtehen, verdünnert, in eben dieſem Jahre 8 bis 10 Zoll hoch wachſen werden. Da aber dieſe Pflanzen, ſolange ſie noch jung ſind, von der ſtrengen Kälte leicht beſchädiget werden, ſo muß man ſie, wenn ſie ohngefär 1 Zoll hoch geworden ſind, theils in kleine, mit leichter Erde angefüllte Töpfe, damit man ſie im Winter unter Obdach bringen könne, theils aber in eine warme Rabatte, ohngefär 6 Zoll weit von einander, verſetzen. Diejenigen, welche man in Töpfe geſetzt hat, müſſen an einen ſchattigten Ort gebracht werden, bis ſie aufs neue eingewurzelt ſind; diejenigen aber, die man in die Rabatten gebracht hat, müſſen alle Tage, bis ſie neue Wurzeln bekommen haben, mit Matten bedeckt werden. Nachher brauchen leztere keine andere Wartung mehr, als daß man ſie bis in den Herbſt vom Unkraut reinige;

alsdenn muß man Reifs über ſie legen, damit man ſie bey kaltem Wetter bedecken könne. Diejenigen, welche in Töpfen ſtehen, können an einen offenen Ort gebracht werden, ſobald ſie eingewurzelt ſind, woſelbſt ſie bis zu Ende des Octobers bleiben können. Den Sommer aber kann man ſie in größere Töpfe ſetzen, und fleißig begießen. Zu Ende des Octobers müſſen ſie unter das Gerähme eines Miſtbeets gebracht werden, damit man ſie bey kaltem Wetter bedecken könne. Doch muß man ſie zu allen Zeiten, wenn das Wetter gelinde iſt, in die freye Luft ſtellen, und ſie nur allein bey kalter Witterung bedecken. Wenn die Pflanzen auf dieſe Weiſe behandelt werden, ſo werden ſie weit beſſer fortkommen, als wenn man ſie gar zu zärtlich hält.

Der jezt angezeigten Methode pflegen ſich die Gärtner insgemein zu bedienen. Diejenigen aber, welche das Wachsthum ihrer Pflanzen gern befördern mögten, müſſen den Samen im Frühling auf ein temperirtes Miſt-Beet ausſäen, wodurch die Pflanzen bald zum Aufgehen gebracht werden können. Man muß ihnen aber, wenn ſie aufgegangen ſind, viel Luft zulaßen, weil ſie ſonſt ſehr ſchwach werden würden. Wenn die Pflanzen zum Verſetzen taugen, muß man ſie einzeln in beſondere kleine Töpfe ſetzen, und in ein ſehr moderirtes Miſtbeet graben, ſie auch, bis ſie aufs neue eingewurzelt ſind, im Schatten erhalten. Alsdenn muß man ihnen, bey gutem Wetter, alle Tage friſche Luft geben. Man muß ſie auch nach und nach abhärten, indem man ſie zu Anfang des Junius in die freye Luft ſtellet. Alsdenn kann man ſie auf eben die Art, wie andere aus dem Samen gezogene Pflanzen, tractiren. Wenn man die Pflanzen auf dieſe Art im Frühling ziehet: ſo werden ſie im erſten Sommer 2 Schuh hoch, und darüber, wachſen, und viele Seitenzweige treiben, folglich auch ſtark genug ſeyn, daß man ſie im folgenden Frühjahr in das freye Feld pflanzen kann; es werden auch die meiſten davon noch in eben

die-

dem Sommer blühen; dahingegen diejenigen, welche im freyen Lande ſtehen, ſelten eher, als das Jahr darnach, blühen. Dieſe werden auch nicht ſo ſtark und dauerhaft ſeyn, der Kälte des folgenden Winters zu widerſtehen, als diejenigen, welche auf jene Art gezogen worden ſind.

3. Im folgenden Frühling kann man dieſe Pflanzen aus den Töpfen nehmen, ſo daß man alle Erde an der Wurzel laße, und ſie hernach dahin pflanzen, wo ſie bleiben ſollen; denn, wenn ſie alt ſind, laßen ſie ſich nicht verſetzen. Hierbey hat man aber zu beobachten, daß man ſie dann und wann begieße, bis ſie neue Wurzeln bekommen. Nachher bedürfen ſie keiner fernern Wartung mehr, als daß man ſie aufrecht, und ſo ziehe, wie ſie ſeyn ſollen.

Man kann dieſe Pflanzen auch durch junge Zweiglein ziehen, wenn ſie im May oder Junius in ein recht warmes Beet geſetzt werden, wobey ſie ſo lange mit Matten zu bedecken, und öfters zu begießen ſind, bis ſie Wurzeln bekommen, welches ohngefähr innerhalb 2 Monathen geſchieht. Hierauf kann man ſie in Töpfe ſetzen, ſo mit friſcher leichter Erde angefüllt ſind, die man, bis ſie Wurzeln bekommen, an einen ſchattigten Platz ſtellen muß; hernach aber können ſie, bis in den October, in die Sonne geſetzt werden, worauf man ſie im erſten Winter unter Obdach bringt, im folgenden Frühling aber kann man ſie hinaus pflanzen, wie bey denen, ſo man aus dem Samen gezogen, gezeiget worden.

* * *

Im Frühling kommen an dem Fuß einiger Gattungen von Ciſtenröslein, Schoſſen von der Höhe eines halben Schuhes hervor, welche gelblich oder röthlich, zart und ſaftig ſind, und gewiſſermaßen der Hauswurz oder der Orobanche gleichen. Es iſt dieſes eine ſogenannte Schmarotzerpflanze, welche von den Wurzeln der Ciſtenröslein ihre Nahrung zieht, und Hypociſten, oder die Saugepflanze auf den Ciſtusſträuchern, L. Hypociſtis, Ciſtus Thyrſine, Cytinus, Orobanche quæ

Hypo-

Hypociſtis dicitur, *Ger. Park.* JB. CB. Fr. Hipociſte, genannt wird. Dieſes Gewächs trägt eine Frucht oder vielmehr Capſel, in Geſtalt einer Beere, welche aus 6 Höhlen beſteht, in denen viele kleine, mit einer klebrigen und durchſichtigen Materie umgebene Samenkörnchen liegen, die, wenn ſie noch friſch ſind, geſtoßen werden, worauf der Saft ausgedrückt, an der Sonne getrocknet, und alsdenn bis zur Conſiſtenz eines dicken und harten Safts über dem Feuer inſpiſſirt wird, welcher unter dem Namen des Hypociſtenſafts, L. Succus hypociſtidis, bey den Droguiſten und Apothekern bekannt iſt. Dieſer Saft kömmt aus Languedoc. Es muß derſelbe erwählt werden, wenn er friſch, ſchwer und ſchwarz iſt, nicht brandig riecht, und einen, ſoviel möglich, ſauern und zuſammenziehenden Geſchmack hat. Er wird innerlich gebraucht, zum Theriak genommen, auch unter ein und andere Pflaſter gemiſchet. Die Droguiſten und Apotheker verkaufen ihn auch oft anſtatt der Acacia vera.

Recherches ſuccintes ſur l'Hypociſtite des Anciens, par Mr. GLEDITSCH, ſ. in den *Memoir. de l'Acad. de Berl.* a. d. J. 1764. S. 25—37, u. 1 K. T.

Eben dieſe Abhandlung ſteht auch deutſch, u. d. T. Hiſtoriſch-botaniſche Abhandlung von der Thyrſine, in Deſſen vermiſchter phyſ. bot. oecon. Abhandlungen 1 Th. Halle 1765, gr. 8. S. 199—232.

Kurze Nachricht von den Schmarutzer-Pflanzen, welche den Nahmen Hypociſtis führen, ſ. im III B. des Berl. Magaz. S. 514—517.

Ciſterne, L. Ciſterna, Fr. Citerne, iſt ein unterirdiſches, oder unterhalb der Erdfläche gebauetes Behältniß, worinn man, in Ermangelung des Brunnen- oder Bach- und Flußwaſſers, das Regenwaſſer auffangen kann. Man pflegt dergleichen nur mehrentheils an hochgelegenen Plätzen, z. E. auf Bergſchlöſſern, wo man entweder gar keine Brunnen, oder nicht ohne übergroße Unkoſten, graben kann, an einem reinen und von aller Unſauberkeit entfernten, auch weder den Sonnenſtrahlen, noch dem Winde allzuſehr ausgeſetzten Ort anzulegen, im Grunde und an den Seiten mit Thon, Steinen und Cement

[illegible] wohl zu verwahren, und Waſſerhaltend zu machen. Gleichwohl über der Ciſterne aber einen verſchloſſenen [illegible] durchlöcherten Blech oder Seiher verſehen, oder Fangkaſten (Fr. Citerneau) anzubringen, damit durch die darein gehenden Röhren einlaufendes Waſſer den mit ſich führenden Unrath ſitzen laße, und aus demſelben rein in die Ciſterne kommen könne. Auch muß auf der Seite ein hinlänglich weites Loch mit einem Hahn oder Zapfen haben muß, das untüchtige Waſſer dadurch abzulaßen. So muß auch der Trog oder Kaſten noch einen andern Ablaß haben, der jederzeit offen ſtehen muß, wenn man kein Waſſer in die Ciſterne laßen will, damit die ſchädlichen Mehlthaue, [illegible] erſten Güſſe eines großen nach heißem [illegible] entſtandenen Platzregens, Schnee- Schloſſen- Regenwaſſer, ſo man nicht einnehmen will, außerhalb der Ciſterne abgeleitet, und nur die im Frühling, Herbſt, und endlich noch zur Winterszeit (wenn Schnee liegt) fallende Regenwaſſer hineingelaßen werden können.

Einige bedienen ſich dergleichen Troges nicht, ſondern ſammlen Regenwaſſer ohne Unterſcheid an einem unterirdiſchen Ort höher, als die Ciſterne, gebauet iſt, in welchen ſie es auch regen laßen, um das dadurch laufende Waſſer von allen an ſich habenden böſen Eigenſchaften zu reinigen. Ihre Methode aber mit dem Troge oder Fangkaſten ſcheint beſſer zu ſeyn.

Die Ciſterne rein zu erhalten, muß man die Oerter, wo das Waſſer fließen muß, nehmlich die Dachrinnen, wozu man leicht kommen kann, fleißig ſäubern laſſen, und damit der Regen nicht unmittelbar in die Ciſterne falle, eine Decke darüber machen, davon das Regenwaſſer auf beyden Seiten ablaufen kann; und damit kein Unflath in den Trog geworfen werden könne, muß man ihn mit einer guten hölzernen Decke verſchloſſen

In den Rechten werden die Ciſternen als ein ſolches Herrnzuſtück eines Hauſes betrachtet, daß, nach Verkaufung deſſelben nicht nur die Ciſterne ſelbſt, ſondern auch alles, was derſelben anhängig iſt, als z. E. die kupfernen Canäle, der Deckel ꝛc. dem Käufer zuſtehet, mithin demſelben von dem Verkäufer nicht entzogen werden kann; indem der Verkäufer alles dasjenige, was Band und Niet beſchließet, auch eingemauert iſt, nicht abbrechen darf.

Zuweilen kann ein Hausvater ſich auch hierinn mit ſeinem Nachbarn vergleichen, daß er die Traufe in ſeinen Hof oder Garten richte, damit ſodenn das Waſſer in ſeine Ciſterne laufen möge; bey welcher Bewandtniß demnach ein Nachbar, wenn er ſolches einmal vergönnt hat, den Canal anderswohin zu leiten nicht mehr befugt iſt.

Endlich iſt noch zu merken, daß ein Hausvater das Vieh, welches etwa in ſeine Ciſterne fiele, und darinn umkömmt, deſſen Herrn zu erſetzen verbunden ſey, das Aas aber ihm zugehöre.

Uneigentlich nennt man zuweilen auch Ciſternen, die mit Röhrwaſſer angefüllten, gemeiniglich aus Quaderſteinen erbaueten Waſſerbehältniſſe über dem Erdboden.

Angabe in der Civil-Baukunſt zu Vermeidung und Abſchaffung der Einkehlen der Dächer und Kappfenſter; nebſt einer bequemen Invention von Ciſternen und Fontainen. Sorau 1736, 4. 1 B. n. 1 Kupfert.

Delle caſe de' contadini, Trattato architettonico di FERD. MOROZZI. in Firenze 1770, 8. 5½ B. n. 3 K. T. Man findet in dieſem Werke, S. 34, fgg. eine umſtändliche Anweiſung zur Anlegung groſſer Waſſerbehältniſſe oder Ciſternen. Das Waſſer wird durch Röhren von den Dächern in ein ausgemauertes Behältniß geleitet; von da läuft es erſt in die gröſſere Ciſterne, aus welcher es mit Eimern, die an Seilen über einer Rolle hängen, ſo wie man es verbrauchen will, geſchöpft wird. Dieſe Ciſterne lehrt der Verf. ausmauern, und mit Puzzolana verkitten. Auf dem Wege nach dieſer Ciſterne muß das Waſſer durch ein kleineres Behältniß (Purgatorio) laufen, welches zum Theil mit kleinen runden Kieſelſteinen angefüllt iſt, wodurch das Waſſer filtrirt wird. Die 3te Kupfertafel erläutert die ganze Anſtalt.

Ciſtus, ſiehe **Ciſtenröslein**.

Citation, die Ladung, Vorforderung, Vorladung, L. Citatio, Fr. Citation, iſt eine gerichtliche Berufung des Beklagten, die ſtreitige Sache vor dem Richter auszumachen.

Es wird ſelbige auf verſchiedene Art eingetheilet; und zwar 1) in Anſehung des Orts, iſt dieſelbe entweder publica oder privata. Jene geſchieht an einem öffentlichen Ort, entweder durch das Ausrufen, oder durch ein an einem öffentlichen Ort angeſchlagenes Patent, manchmal ſogar in dreyer Herren Landen. Es geſchieht aber dieſe nur in Subſidium, wenn man nicht weiß, wo der Vorzuladende ſich eigentlich aufhält, oder wenn ſein eigener Vortheil dergleichen erfordert, oder die Privat-Citation unmöglich geſchehen kann, es ſey nun, daß der dieſerhalb requirirte Richter Citationem ſubſidialem abſchlägt, oder der Ort, wo die Citation geſchehen ſollte, nicht ſicher iſt. Die Privat-Citation iſt demnach ordentlicherweiſe nur allein erlaubt. Dieſe geſchieht entweder in Faciem, wenn der Gerichtsdiener die Ladung dem vorzuladenden Theil ſelbſt einhändiget; oder ad Domum, wenn die Citation in deſſen Abweſenheit jemanden von ſeiner Familie oder Geſinde zur Beſtellung gegeben wird. Sollte niemand von dem Geſinde ſelbige annehmen wollen, wird ſolche von dem Gerichtsdiener in ihrem Beyſeyn auf einen Tiſch oder Bank geleget. Sollte auch die Haus- oder Stubenthüre nicht eröffnet werden wollen, pflegt die Citation an die Thüre oder Fenſterladen angeheftet zu werden. Es ſteht auch dem Citanten frey, ſolchenfalls ſich in den Städten bey den Magiſträten, auf dem Lande aber bey den Schulzen zu melden, und denenſelben die Citation einzuhändigen, welche, bey 2 Rthlr. Strafe, gehalten ſeyn ſollen, die Inſinuation zu befördern, und dem Inſinuanten inzwiſchen ein Atteſt zu ertheilen.

Cod. Frid. P. III. Tit. 9, §. 2.

In den Königl. Preuſſiſchen Landen kann die Citation auch denen, die auf Rechnung oder Pacht, auf einem Gute oder in einem Hauſe, ſitzen, eingehändiget werden.

Cod. Frid. a. ang. O. §. 11.

Die Citation wird entweder auf die ganze Sache gerichtet, oder ſo oft wiederhohlet, als eine neue Handlung

lung in den Gerichten vorkömmt, und daher in generalem und ſpecialem eingetheilet.

Sie iſt ferner entweder immediata, oder mediata; arctatoria, oder monitoria; dilatoria, oder peremtoria.

Bey Abfaſſung der Citation muß ausgedrücket werden: 1) der Name des Richters, 2) Klägers und Beklagten; 3) die Urſache der Ladung, zu welchem Ende die Klage in Abſchrift beygeleget wird; 4) der Ort, wo der Geladene erſcheinen ſoll; 5) der Tag, welcher zum Termin beſtimmet worden. Endlich 6) wird auch die Clauſel, die Güte zu pflegen, eingerücket.

Knorre Anleit. zum Proceß, B. 1, Cap. 2, §. 7.

Eine Citation muß auch, beſonders in den Preuſſiſchen Landen, deutſch abgefaßt, und es muß zugleich darinn ausgedrückt ſeyn, was dem Beklagten dadurch für Nachtheil entſtehe, wenn er in dem angeſetzten Termin nicht erſcheinen werde.

An einigen Orten geſchieht die Inſinuation durch einen Notarius und zween Zeugen.

Citerne, Citerneau; ſiehe Ciſterne.

Citharexylon, ſiehe Geigenholzbaum.

Citillus, Zieſelmaus; ſiehe unter Maus.

Citiſe, Geisklee; ſiehe unter Klee.

Cito, ein Wort, welches man auf Briefe, die bald ſollen beſtellet werden, zu ſchreiben pflegt. Siehe Th. VI, S. 699.

Citoyen, ein Staatsbürger; ſiehe unter Bürger.

Citrin, Citronenfarbig, Citronengelb; ſiehe unter Gelb.

Citrinchen, L. Fringilla Citrinella *Linn.* Fr. Citrinelle, der italiäniſche gelbe Zeiſig; ſiehe unter Zeiſig.

Citron, ſiehe Citrone.

Citronat, die Citronate, Fr. Citronat, Citronnat, Ital. Cedro, heißt die Frucht des Citronatbaums, Malum citreum vulgare *Ferrar.*

Die Citronatbäume unterſcheiden ſich von den übrigen Agrumenſorten, oder ſogenannten Orangeriebäu-

Bäumen: 1. im Wachsthum des Holzes, welches loser, schwammichter und brüchiger ist; 2. in den größern, stärkern, stachlichten, gerade aufrechtstehenden Zweigen; 3. in dem membranösen, größern, ovalen, krausen, aufgeblasenen Blättern, welche ein trockenes Ansehen haben; 4. in der jungen Frucht, welche, wenn die Blumen abfallen, an den Citronaten lang, walzenförmig, an den Citronen aber rund oder oval sind, auch an jenen dickere Staubwege mit größern Köpfen haben, und zu einer länglichen und zugespitzten Frucht auswachsen; 5. im Geruche der Frucht, welcher süßer und aromatisch ist; 6. im süßen, festen, schmackhaften Fleische; und 7. in dem wenigen inwendigen fast trocknen Marke. Indessen sind alle diese Merkmahle sehr abwechselnd; und das süße, eßbare Fleisch bleibt eigentlich das Hauptkennzeichen. Diejenigen Citronaten, welche kleinere, denen Citronen ähnliche Früchte, auch mehr Saft haben, werden zum Unterschiede Citronätgen, Cedrati, genannt.

Von den Citronaten sind diejenigen die besten, welche das dickste Fleisch haben, weil daraus in Italien der grüne Citronat, oder die Succade, bereitet wird.

Nach Hrn. v. Münchhausen, sind folgende Sorten anmerkungswerth:

1. Die große Bondolot-Citronat, Malum citreum vulgare Salodianum *Ferr.* Cedro grosso bondolotto *Volck.* Sie ist die größte von allen. Die Früchte sind oval, zugespitzt. Eine Frucht wiegt in Italien über 5 bis 10 Pfund. Das Fleisch hat etwas Bisamhaftes im Geschmack.

   Sie soll den Namen von den Bologneser Würsten, Bondolo genannt, denen ihre Gestalt gleichet, haben.

2. Die glatte Bondolot-Citronat, Cedro grande liscio Bondolotto *Volck.*, kömmt der vorigen in Größe und Gestalt gleich. Der Baum ist vor allen andern stacheligt, und aus den Stacheln kom-

men zur Zeit Blumen. Die Frucht iſt am Stiele gereifelt, faſt glatter, als die vorige.

3. Die große genueſiſche Citronat, Cedro genueſe ordinario *Volck.* hat ſchmale, lange, bald zugeſpitzte, bald ſtumpfe Blätter. Die Frucht iſt gemeiniglich lang, walzenförmig, und zuweilen auch rund. Die Blumen kommen Traubenweiſe häufig an der Spitze der Aeſte zum Vorſchein. Hiervon wird eigentlich die Succade gemacht.

4. Die beuligte Citronat, Malum citreum vulgare helluatum *Ferr.* Cedro mandolato, o gropoloſo; iſt gereifelt.

5. Die florentiniſche Citronat, Limon citratus *Ferr.* Cedro di Fiorenza *Volck.* hat kurze Stacheln, kleine Blätter, eine eyrunde zugeſpitzte Frucht, von angenehmen Geruch, bringt die purpurfarbigen Blumen einzeln.

6. Die Juden-Citronat, Cedro col pigolo *Volck.* iſt die Frucht, welche die Juden bey ihrem Laubenhüttenfeſt gebrauchen, und Eſſerich nennen. Sie iſt klein, oval, und hat eine weit herausgehende, etwas abgeſonderte Spitze.

7. Die Citronat mit gefüllter Blume, Limon citratus alios includens *Ferr.* Cedro di fior e ſuggo doppio *Volck.* Dieſe bringt ſeltſame Mißgeburten von Früchten.

8. Die Kürbis-Citronat, Malum citreum cucurbitinum vulgare *Ferr.* Cedro a Zucchetta, o cucurbitado *Volck.*

9. Die kleine Citronat, Malum citreum vulgare parvum *Ferr.* Cedro piccolo ordinario *Volck.* Dieſe macht nur einen kleinen Baum, hat zierlich Holz, kurze dunkelgrüne Blätter; kleine Früchte, welche den Staubweg als einen ſtumpfen Stachel behalten, und für die leckerſten gehalten werden.

10. Die florentiniſche Citronat, Cedro da Fiorenza *Volck.* hat kleine dünne gekerbte Blätter, nebſt kurzen Stacheln.

11. Die Eicheln-Citronat, Cedro coronato, della Ghianda *Volck.* hat einen fleiſchigten Kelch, wie die Eicheln-Pommeranze.

Eine Nachricht vom Citronat, ſ. in Hrn. S. G. Gmelins Reiſe durch Rußland, 3 Th. St. Petersb. 1774, gr. 8. S. 108, f.

Citronat zu candiren, ſiehe Th. VII, S. 617.

Um Citronaten einzumachen, ſchneidet man die Früchte in 6 Stücke nach der Länge, wirft eine Handvoll Salz dazu, gießt Waſſer darüber, daß ſie völlig bedeckt ſeyn; läßt ſie 3 Tage ſtehen; gießt alsdenn das Salz-Waſſer ab, und rein Waſſer darüber, auch nach 24 Stunden wieder friſches; wiederhohlt dieſes 4 Tage lang, ſetzt ſie ſodenn mit friſchem Waſſer zum Feuer, bis ſie eben ſieden wollen; ziehet ſie aber geſchwind, ehe ſie ſieden, zurück; thut ſie ſofort in friſches Waſſer, läßt ſie die Nacht darinn ſtehen, und wiederhohlt dieſes 5 Tage. Am ſechſten Tage probiret man, ob man mit einem ſpitzigen Stöckchen leicht hineinſtecken kann; leget ſie alsdenn noch in friſches Waſſer, läßt ſie eine Nacht darinn liegen, leget ſie den andern Tag auf ein Tuch, und läßt ſie abtrocknen. Sollten die Früchte am Schnitt ſchwarz geworden ſeyn, ſo ſchälet man es dünn ab. Man packet die Scheiben in ein Glas, und gießt dickgekochten Zucker, wenn er kalt iſt, überher. Nach 5 Tagen muß er abgegoſſen, nachher etwas friſcher Zucker hinzugethan, wieder dick gekocht und kalt übergoſſen werden. Sollte der Zucker wieder dünne werden, wiederhohlt man das Aufkochen.

Sollten die eingemachten Früchte ſauer werden wollen, ſo läßt man ſie mit dem Zucker, nachdem etwas friſches Waſſer zugegoſſen worden, kochen, bis der Zucker recht dick iſt, ſchäumet denſelben fleißig ab, und füllet ſodenn alles wieder in ein Gefäß.

Der grüne Citronat, welchen wir an Speisen gebrauchen, wird in Italien und den südlichen Provinzen von Frankreich ohngefär auf die beschriebene Art eingemacht, und in Fässern zu uns gebracht. Erhält man sie flüssig, und wünscht sie zu trocknen, so wird Zucker recht dick gekocht, und man nimmt den Citronat aus seiner Brühe, läßt ihn in dem frischen Zucker einmal aufsieden, hebet alsdenn das Gefäß vom Feuer, nimmt den Citronat heraus, läßt den Zucker etwas erkalten, und rührt ihn sodenn an den Seiten des Gefäßes beständig herum, bis er weiß wird; darauf wird der Citronat hineingethan, fleißig umgerührt, und wenn sich der Zucker dick angesetzt ist, herausgenommen und auf ein Blech gelegt, so trocknen sie von selbst.

Zu Thoren, in Polnisch-Preußen, wird eine gute Sorte Pfefferkuchen, unter dem Namen Citronat-Kuchen verfertiget.

Citronat-Muß. Man schneidet den Citronat klein, hakket ferner Pistaciennüßlein, feuchtet ein Semmelmehl mit süßem Wein oder einem kräftigen Wasser an, und thut alles zusammen in einen Topf; hernach wird es gezuckert, mit Zimmet und Muscatenblühte gewürzet, noch mehr Wein, wo es nöthig ist, daran gegossen, und noch einmal aufgesotten.

Citronat-Soße über allerley schwarz Gebratenes. Man nimmt Malvasier, Citronat, eingemachte Pommeranzen- und Citronenschalen, auch Mandeln, schneidet alles klein, thut gestoßenen Zimmet und Trisanet darein, läßt es aufsieden, wirft zulezt noch ein wenig kleingeschnittne Citronenschalen dazu, richtet die Soße in eine Schüssel über das Gebratene an, und zieret selbige mit etlichen zuvor über Nacht in Zucker gelegenen, oder in Trisanet eingeweichten Scheiben.

Citronat-Soße über Rebhühner, s. unter Rebhuhn.

Citronat-Soße über allerley Wildprett. Es wird ein Stück Rockenbrod, so eine dicke Rinde hat, recht braun

braun gebacken, hernach in Wein weich geſotten, durchgetrieben, mit Zimmet und Muscatenblühte gewürzt, nach Belieben gezuckert, ein gut Theil würflich geſchnittener Citronat darunter gemiſcht, und ein wenig Hohlunder-Eſſig dazu gegoſſen; alsdenn läßt man alles zuſammen einen Sud thun, und richtet es über das Gebratene an.

Citronat-Torte. Man ſchneidet ½ Pfund Citronat klein wie Nudeln, thut ihn in eine Schüſſel, gießt ein wenig Wein daran, läßt ihn aufſieden, ſtreuet ferner kleingeſchnittene Citronenſchalen und länglichgeſchnittene Mandeln darauf, und läßt es wieder kalt werden. Sodenn nimmt man einen feinen mürben Teig, formirt eine Torte, füllet den zubereiteten Citronat darein, bringt die Torte in einen Ofen, und läßt ſie abbacken.

Citrone, L. Citrum, Citromalum, Malum citreum, Pomum citreum, Fr. Citron, iſt die bekannte, mehrentheils goldgelbe und angenehm riechende Frucht des Citronen-Baumes, beſonders, wenn ſie friſch zu uns gebracht wird, dagegen man die eingeſalzenen Früchte dieſer Art im Deutſchen Limonien zu nennen pfleget.

Der Citronenbaum, L. Citrus, Malus Medica *Raii.* Citrus Medica, petiolis plerumque linearibus *Linn.* Fr. Citronier, oder Citronnier, iſt ein ausländiſches Gewächs, und wird eigentlich in warmen Ländern gezogen. Bey den Medern, Perſern und Aſſyrern war er ſehr gemein, daher er auch Malus Medica, Perſica und Aſſyria heißt. Aus Medien und Perſien hat man ihn nach Athen, und von da nach Italien gebracht, und er iſt endlich auch nach Spanien gerathen, ſo, daß ihrer allda heutiges Tages ganze Felder voll, gleich den Wäldern ſtehen; auch werden viele um Genua, im Mayländiſchen und andern Provinzen von Italien in großer Menge, und von allerhand Sorten gefunden, und wird mit den Bäumen ſelbſt ſtarke Handlung getrieben. In Deutſchland und Frankreich wird er nur in den Kunſt- und Luſtgärten geſehen.

Zu des Virgils Zeiten war es noch ein sehr rarer Baum; zu des Plinius Zeiten wußte man ihn noch nicht aus dem Samen zu ziehen, sondern man mußte die Stämme aus fremden Ländern hohlen.

Der Name ist vermuthlich morgenländisch; denn in Malabar wird eine gewisse Art Citronen noch jezt Kidharen und Kitharaen genannt.

Zum Geschlecht der Citronen werden unzählige Arten gerechnet. Man unterscheidet sie in saure und süße. Von den sauren, hat man, nach Herrn v. Münchhausen Rath, nur folgende zu ziehen:

1. Gemeine Citronen, Malum citreum vulgare, Limon vulgaris *Ferrar.* Limon vulgare *Volck.* Diese haben sperrhaftes Holz mit Stacheln; einzelne schmale, dünne, oben und unten zugespitzte, hellgrüne Blätter, und eine längliche Frucht von hellgelber Farbe, mit ziemlich glatter, aromatischer, nicht bitterer Schale, wenigem unschmackhaften Fleische, vielem sehr sauren Saft, in mehrentheils 8 Fächern; einzelne längliche Samen. In Ansehung der Form, trifft man bey den Früchten große Veränderungen an. Einige sind mehr rund, andre länglich, walzenförmig, oben oder unten zugespitzt; einige haben oben an der Frucht einen merklichen Absatz oder Ring. Alle diese werden aber unter dem Namen der gemeinen Citronen begriffen, so lange sie nicht im Laube oder der Frucht ein besonderes Kennzeichen haben. Da sie aber alsdenn gemeiniglich eine kleine Bitterkeit besitzen, und zum Gebrauch untüchtig werden, überhaupt aber im Ansehen einen weniger hübschen Baum, als andere Orangeriebäume, machen, so muß man folgende, am meisten zu unterscheidende, kennen lernen, damit man sich nicht durch deren Namen verleiten laße, etwas Besonderes davon zu erwarten.

2. Die gemeine gereifelte Citrone, Limon striatus vulgaris *Ferrar.* Limon incanellato *Volck.* Diese un-

unterſcheiden bloß die Furchen in der Frucht. Man hat deren lange und runde.

3. Die gereifelte Citrone von Malfetta, Limon incanellato de Malfetta; iſt mehr Birnförmig, und hat nicht ſo tiefe Furchen.

4. Limon incomparabilis *Ferrar.* Limon non ha pari *Volck.* eine runde ovale den Citronaten ähnliche Frucht, mit vielem Fleiſche, welche den Namen nicht verdient.

5. Limon imperialis *Ferrar.* hat die Form von einer gemeinen Citrone, iſt aber größer und länger.

6. Limon a Rio, id eſt Rivo, *Ferr.* hat einen angenehmen Geſchmack, und kömmt darinn den Citronaten, in der Form aber den gemeinen Citronen gleich. Sie hat oft ungeſtalte Früchte.

7. Die Citronat-Limon, Limon cerieſcus *Ferr.* iſt das Mittel zwiſchen einer Citronat und Citrone von runder Form.

8. Die kürbisförmige Limon, Limon cucurbitado *Volck.* hat nichts merkwürdiges.

9. Limon melaroſa *Volck.* rund und blaßgelb.

10. Die Kluſter-Citrone, Limon racemoſus *Ferrar.* lang, mit einem langen Schnabel. Die Früchte wachſen Traubenweiſe zuſammen.

11. Limon Cajetanus *Ferr.* hat große unebene höckerichte Früchte; lange ſchmale Blätter.

12. Die weiße Citrone, Limon bianco di St. Remo, von blaßgelber Farbe.

13. Die ſchmalblättrige Citrone, hat ein ſchmales, an den Seiten wellenförmiges Blatt, und macht einen ſchlechten Baum.

14. Die Citrone mit gefüllter Blume, iſt eine Spielart, welche zuweilen mouſtröſe Früchte bringt.

15. Die vergoldete Citrone, Limon con foglio dorato.

16. Die verſilberte Citrone, Limon con foglio variegato; ſind beydes Spielarten von den gemeinen Citronen.

II. Süßſafrige, giebt es gleichfalls verſchiedene:

1. Die gemeine ſüße, Limon dulci medulla vulgaris *Ferr.* Limon dolce ordinaria; hat eine ovale zugeſpitzte Frucht mit einem ſüßen Geruch; die Farbe etwas erhabener als an den gemeinen Citronen. Der Saft iſt ſüß, und da die Schale nichts herbes hat, kann man die Frucht roh eſſen. Sie macht ſich durch eine Schuppe kenntlich.
2. Die gemeine ſüße Citrone mit vergoldetem Laube.
3. Die portugieſiſche frühe Citrone, Limon dulci medulla Olyſſiponenſis *Ferr.* hat eine kleinere ovale Frucht, mit einer vorſtehenden Spitze, welche an einer Seite tief eingeſchnitten iſt.
4. Die zuckerſüße Citrone, Limon zucherino dolce *Volck.*
5. Die ſüße Eicheln-Citrone, Limon della corona dolce. Die Frucht kömmt der erſten gleich, hat aber einen großen fleiſchigten gefärbten Kelch, wie die übrigen Eichel-förmigen.

Die verſchiedenen Citronenſorten werden meiſtens auf eben die Art, wie die in dem III Th. gegenwärtigen Werkes, unter dem Art. Aurantium beſchriebenen Pommeranzenbäume, gezogen; nur ſind die Citronenbäume etwas zärter, als die Pommeranzenbäume, und müſſen alſo im Winter wärmer ſtehen, weil ſie ſonſt gern die Früchte fallen laßen. Auch muß man ſie im Frühling länger in der Winterung laßen, und im Herbſt eher darein bringen. Ueberdies müſſen ſie im Sommer wärmer und verwahrter ſtehen, aber doch bey der Tageshitze nicht gar zu ſehr der Sonne ausgeſetzt ſeyn. Da auch ihre Blätter größer und ihre Triebe ſtärker, als an den Pommeranzenbäumen, ſind: ſo wollen ſie im Sommer etwas mehr begoſſen ſeyn; und im Winter darf man ſie auf einmal nur wenig begießen, hingegen aber ſolches deſto öfter wiederhohlen. Das Erdreich kann eben dasjenige ſeyn, wie bey den Pommeranzenbäumen, aber nicht ſo gar fett.

Der

Der gemeine Citronenbaum iſt der beſte Stamm, um Pommeranzen- und Limonenſorten darauf zu oculiren, indem er am geradeſten und freyeſten wächſt. Die Rinde iſt weicher, und das Holz nicht ſo knorricht, als an den Pommeranzen- oder Limonenbäumen; nimmt auch jede Sorte eben ſo wohl, als ſeine eigene, an, welches keine andere thut. Auch ſind dieſe Stöcke, wenn ſie recht gewartet werden, im zweyten Jahr nach dem Ausſäen ziemlich kräftig, und zum Oculiren tüchtig und ſtark genug, kräftig zu treiben; da es hingegen öfters geſchieht, daß, wenn man dergleichen Augen in ſchwache Stöcke oculirt, dieſelben abſtehen, oder bis in das zweyte Jahr ſtehen, ehe ſie treiben. Diejenigen aber, welche im erſten Frühling nach dem Oculiren treiben, ſind öfters ſo ſchwach, daß ſie ſelten dauern, und keinen geraden feinen Stamm geben, welches doch die größte Schönheit dieſer Bäume iſt.

Eine merkwürdige Erfahrung, da ein oculirtes Auge vier Jahre ohne ſonderliches Leben und Trieb geweſen, findet man im 35 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1772, S. 285, f.

Es wird mit den Citronen jährlich zu Waſſer und zu Lande durch ganz Europa ein allgemeiner großer Handel getrieben, und man ſchickt ganze hölzerne Kiſten voll aus Spanien und Italien aller Orten hin. Die meiſten Citronen kommen von St. Remo, Nizza, Menton oder Monton, einer kleinen Stadt in Savoyen, allwo ſie nur zu gewiſſen Zeiten, etwa des Jahrs zwey- oder dreymal, im May und September, nachdem ſie wohl gerathen, mit Bewilligung des dortigen Raths, verkaufet, und alsdenn zu Waſſer und Lande über Marſeille und Lyon in andere Länder verſendet werden. Man verkaufet aber allhier nur diejenigen, die nicht durch einen eiſernen Ring gehen, deſſen Dicke durch obrigkeitlichen Befehl beſtimmet iſt. Die übrigen werden, als zu kleine, beyſeit geleget, und denen bloß den Saft daraus zu drücken, welchen

den man in Fäßchen nach Avignon und Lyon, zum Gebrauch der Seidenfärber, verführet. Siehe Citronen-Saft. Es kömmt auch dieſes Saftes viel aus Sicilien, den man zu gleichem Gebrauche nach Frankreich ſchickt. Man zieht denſelben aber wenig aus den Citronen, weil ſie nicht recht gut aufbehalten laßen. Obgedachte Citronen-Kiſten ſind länglich, und öfters in einer 6 bis 800 Stücke mit Papier eingepackt. Man kann, wenn ſie häufig ankommen, die Kiſte für wenige Thaler kaufen. In Deutſchland werden ſie von den Italiänern und Materialiſten, in Seeſtädten aber von ſogenannten Limonien-Käufern geführet.

Die Citronen müſſen, wenn ſie gut ſeyn ſollen, vielen Saft und wenig weißes Fleiſch haben. Man hat aber auch ſolche, bey denen es ſich umgekehrt verhält, und die man ſodann dickſchälig nennt. Da die Citronen vornehmlich des Saftes wegen genutzt werden, ſo ſind dergleichen dickſchälige Früchte, welche gemeiniglich von außen das ſchönſte Anſehen haben, und größer, alſo verführeriſch ſind, weniger geachtet. Es giebt Citronen, welche auch etwas Bittres an ſich haben, und daher verhaßt ſind.

Die bey uns wachſenden Citronen müſſen abgebrochen werden, wenn ſie ſich färben, ehe ſie völlig reif werden. Die Früchte müſſen an einem etwas luftigen, nicht warmen, nicht kalten noch feuchten Orte liegen. Ein Zimmer iſt gemeiniglich dazu beſſer, als ein Keller; es müßte denn der Keller recht trocken und etwas luftig ſeyn; bey ſtarkem Froſte aber bleibt nur der Keller übrig. Jede Frucht muß allein liegen, ohne einander zu berühren. Man wickelt ſie deswegen in Papier; jedoch in kein Löſchpapier, weil dieſes zu leicht Feuchtigkeiten anziehet.

Die Citronen laßen ſich auch ſehr gut erhalten, wenn man ſie, wenn dieſelben noch grün, aber mit hinlänglichem Safte verſehen ſind, und weder inn- noch äußerlich einen

einen Schaden haben, an einem friſchen Ort in trocknen Sand leget. Sie kommen darinn völlig zur Reife, und werden ſo gelb, als ob ſie ganz reif vom Baum abgenommen worden. Auf dieſe bequeme Art hat man ſie vom Februar bis zum October unbeſchädigt erhalten.

Mannigfaltigkeiten, II Jahrg. S. 379.

Oder, man wickelt jede Citrone, die keinen Fehler hat, in Papier, packet ſie alsdenn in ein Käſtchen, in trockenes Salz, ſo, daß jede Citrone mit Salz bedecket wird, und verwahret ſie alsdenn an einem nicht feuchten noch allzuwarmen Ort. Auf dieſe Weiſe conſerviren ſie ſich eine geraume Zeit; und obzwar die Schale endlich trokken wird, verlieren ſie doch nichts an dem Safte.

Eine andere Erfahrung, die Citronen viele Monathe zu conſerviren, iſt folgende: Man leget dieſelben in einen noch ungebrauchten ſteinernen Topf, decket ſolchen mit einer zinnernen Schüſſel oder dergleichen Teller zu, und gießet friſches Waſſer darauf. Um den dritten Tag aber wird das erſte ab- und friſches wieder oben auf die Schüſſel gegoſſen; der Topf wird alsdenn an einen kühlen Ort geſetzt.

Oder, man ſetzt auf einen mit Waſſer angefüllten Topf eine zinnerne Schüſſel voll Citronen, decket ſolche zu, gießt um den dritten oder vierten Tag in den Topf friſches Waſſer, und bewahret dieſelben ſolchergeſtalt in einem Keller, oder an einem kühlen Orte, auf; ſuchet auch bisweilen die etwa ſchadhaft gewordenen aus. Auf gleiche Weiſe bleiben ſüße und bittere Pommeranzen lange Zeit gut, und zum Gebrauch tauglich.

Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, St. 44, Col. 695.
Phyſikaliſch-Oekon. Auszüge, I B. S. 144, f.
Leipz. Samml. St. 184—192, S. 41, f.
Oecon. Handbuch, Ulm 1767, 8. S. 514, f.

Oder, man leget die Citronen in einen neuen ungebrauchten, aus Birkenreiſe gebundenen Beſen, oben in die Reiſer hinein, und ſtellet dergleichen Beſen in einen nicht dumpfigen Keller, oder in eine kühle Kammer, dergeſtalt hin,

hin, daß der Stiel unterwärts, und die Reiſer in die Höhe gerichtet ſind. Es iſt zu glauben, daß getrocknete Birkenreiſer oder Blätter in einer Schachtel, wo die Citronen mit eingepackt ſind, eine gleiche Wirkung thun müſſen.

Wittenb. Wochenbl. v. J. 1771, St. 10, S. 78.

Andere rathen in ein Brett runde Löcher zu bohren, ſo daß der Hals von Bouteillen hineingeht, und in die Höhlung von jeder Bouteille eine Frucht zu legen. Andere ſchütten Salz auf ein Brett, ſetzen die eingewickelten Früchte darauf, und bedecken ſie mit Salz. Statt deſſen kann man auch Aſche nehmen.

Hrn. v. Münchhauſen Hausvater, Th. 3, S. 903.

Im X B. der überſ. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. der Wiſſenſch. S. 75, wird als verſucht angerühmt, den Ort, wo die Citrone am Stiel hängt, mit Lack zu verdecken, die Citrone in Papier zu wickeln, und ſo in einem ſteinernen Kruge im Keller zu verwahren.

Nach dem eb. daſ. befindlichen Bericht, hat der Herr Kanzelleyrath Carlſon große Vorräthe von Citronen folgendermaßen verwahrt geſehen. Sie wurden in ein trockues Zimmer gebracht, daſelbſt ſchichtenweiſe in ganz zarte und trockne Erde geleget, wobey man genau in Acht nahm, daß eine Citrone nicht die andere berühren konnte; nachgehends alle zuſammen mit eben derſelben zarten geſichteten Erde bedecket; und wenn ſie lange Zeit ſo liegen bleiben ſollten, ſäete man Korn oben auf die Erde, und benetzte ſie mit ein wenig Waſſer, damit das Korn Wurzeln ſchlüge, und dadurch der Erdhügel deſto beſſer verbunden, und die Luft ausgeſchloſſen würde.

Der Vorſchlag, den Einige thun, die Citronen vorher, ehe man ſie in die ſteinerne Krüge zum Verwahren leget, in kochend-heißes Waſſer zu tunken, kömmt mir verdächtig für.

Das Holz vom Citronenbaum, (welches aber mit dem, unten in einem beſondern Art. zu beſchreibenden, Citronen- oder Licht-Holz nicht zu verwechſeln iſt,) brauchten die Alten ehemals, Tiſche und Hausgeräthe daraus zu machen, welche überaus hoch gehalten worden. Seitdem

dem aber West-Indien nach Europa eine Menge der schönsten Hölzer zur eingelegten und Tischlerarbeit geliefert hat, hat das Holz vom Citronenbaum fast alle Achtung verloren.

Die ganzen Citronen nebst den Blühten in die Kleiderschränke gelegt, machen die Kleider nicht allein wohlriechend, sondern vertreiben auch die Schaben und Motten.

Mit Citronen- sonderlich Bergamotten-Schalen, werden Tabakieren, und andere französische Galanterie-Waaren wohlriechend gemacht.

Von dem Nutzen und Gebrauch der Citrone und ihrer Theile zur Arzeney, und denen Stücken, welche man davon in den Apotheken zubereitet, wird Hr. D. Martini, in seinem Naturlexikon, handeln. Nur dieses, kann, als ein Hausmittel, hier nicht mit Stillschweigen übergehen, daß man sich einer Citronenscheibe, als eines angenehmen, sichern und geschwinden Mittels zur Vertreibung der Kopfschmerzen, bedienen kann, welches Mittel nur den einzigen Fehler hat, daß es nicht allezeit den ganzen Grund der Krankheit hebet. Man schneidet nehmlich mit einem scharfen Federmesser von einer frischen Citrone ein dünnes Stück der gelben Schale, woran aber nichts von der weißen Schale sitzen muß, so groß als ein Viergroschenstück ab, und leget es mit der inwendigen nassen Seite sofort in die Dünne an einer der Schläfe. Man kann auch, wenn es nöthig scheint, in beyde Schläfe eins legen. Es klebt leicht daran fest, und zieht in kurzer Zeit einen rothen Fleck an den Schläfen, welcher brennend juckt, und wovon die Kopfschmerzen in wenig Minuten verschwinden. Man muß die Citronenmusche nicht eher abnehmen, als bis der Kopfschmerz völlig vorbey ist, und, wenn sie eher abfällt, eine neue anlegen. Zuweilen schwillt die Stelle an den Schläfen hoch auf; und je stärker der Kopfschmerz ist, desto stärker zieht die Schale, so, daß zuweilen wirkliche Wasserblasen an einer

ner ſolchen Stelle entſtehen. Dieſes Mittel iſt unzählichemal verſucht worden, und hat nur die Unbequemlichkeit, daß die rothe Stelle an den Schläfen einige Wochen lang ſichtbar bleibt.

In der Küche und zu Tiſche, werden die Citronen auf mancherley Art gebrauchet. Man ſtellet ſie entweder ganz auf die Tafel, damit ein Jeder ſelbſt ihren Saft über das Gebratene oder andere Speiſen auf ſeinem Teller drücken möge; oder, man ſchneidet ſie in Scheiben, das Gebratene damit zu belegen, oder an gekochtes Fleiſch, Fiſche und Paſteten. Den Saft drückt man in die Bouillons. Man macht daraus Geleen, Müſe ꝛc. Endlich machen die Zuckerbäcker auch allerhand Confect von den Citronenſchalen, welche ſie entweder zu Kränzlein winden, und mit Canarienzucker zu candirten Citronenſchalen machen, oder dieſe Schalen in Stücklein zerſchnitten, entweder glatt oder kraus, mit Zucker in dem Confitirkeſſel überziehen, woraus die Zuckerſtengel meiſtens unter dem feinen Confect beſtehen. So wiſſen auch geſchickte Köchinnen und Hausmütter den Citronen-Biſcuit, Citronenſalat, und andere Leckerbißlein daraus zu machen. Hiervon, und von andern Zubereitungen aus der Citrone, beſagen nachſtehende Artikel ein mehreres.

In Tunquin giebt es beſondere Arten von Citronen, wovon einige gelb und die andern grün, alle aber dermaßen ſauer und ſcharf ſind, daß es nicht möglich iſt, davon zu eſſen, ohne ſich den Magen zu verderben. Unterdeſſen ſind doch dieſe Früchte den Tunquineſern, wie auch andern indianiſchen Völkern, nicht ganz unnütz. Sie bedienen ſich derſelben nicht allein, wie wir des Scheidewaſſers, das Kupfer, den Meſſing und andere Metalle abzubeizen, wenn ſie ſelbige in den Stand ſezzen wollen, vergoldet zu werden, ſondern auch zum Färben, inſonderheit der Seide. Auf eine andere Art brauchen ſie dieſelben auch, das Leinengeräthe zu bleichen, und

wirfe

dieſe man hier in alle Laugen, ſonderlich zu feinen Geweben, welches ihnen eine vortreffliche Weiße und Glanz giebt. Dieſes kann man auch vornehmlich wegen aller Kattune und baumwollener Gewebe anmerken, die aus den mogoliſchen Staaten kommen, welche insgeſammt mit dem Safte von dergleichen Citronen gebleichet werden.

Eine beſondere Gattung von Citronen, welche ungemein wohlriechend und ſüßlich ſind, wird Cedra, Cedrat, oder Cedrato, Fr. Cedre doux, genannt. Sie wachſen in Italien häufig, und werden entweder ganz, zu feuchten Confitüren, oder aber in Viertel zerſchnitten, zu trockenen Confitüren gebraucht. Das Cedratwaſſer, Fr. Eau de Cedrat, Eau de Cedre, welches man, wegen ſeines vortrefflichen Geruches, und vielleicht auch wegen ſeiner Seltenheit, in Frankreich ſehr hochſchätzt, wird von den Schalen, oder vielmehr von kleinen Stückchen gemacht, die man von der oberſten Schale der kleinen Cedrats, ehe ſie zur völligen Reife gekommen, abſchneidet, aus ihnen die Feuchtigkeit herausdrückt, und ſolche alsdenn mit Zucker, Waſſer und Brandwein deſtilliret. Wer keine Früchte dazu haben kann, nimmt die Quinteſſenz von Cedrat, welche in denen Gegenden, wo dieſe Früchte wachſen, aus deren recht reif gewordenen Schalen gepreſſet wird, jedoch auch ungemein theuer iſt. Die Italiäner verkaufen ſie unter dem Namen Cedro-Eſſenz oder Cedro-Oel; und wenn dieſe Quinteſſenz ächt iſt, ſo machen wenig Tropfen von ihr den Thee, auch andre Getränke und Speiſen, ungemein wohlſchmeckend und wohlriechend, ſo wie Schnupftobak, Puder, Pomade ꝛc. davon lieblich parfümirt werden. Man darf nur einen Tropfen von Cedro in der Hand mit der Spitze eines Fingers reiben, ſo wird man aus dem Geruche bald abnehmen, ob die Cedro-Eſſenz ächt oder unächt iſt. Das ſogenannte barbadiſche Waſſer (ſ. Th. III, S. 528), imgleichen das aus chineſiſchen oder ſauren Pommeran-

zen

zen bereitete Cedratwaſſer, kommen dem obbeſchriebenen bey weitem nicht bey.

Wie aus dem Safte von Cedras, eine Limonade zu machen, ſiehe unter Limonade.

Die Cedra-Conſerve, wird wie die unten zu beſchreibende Citronen-Conſerve verfertiget.

Citronen, (Schwarze) ſiehe Adams-Apfel.

Citronen zu backen. Man läßt ſein Mehl warm werden, thut halb ſoviel Zucker, 2 Eyerdotter und 3 Löffelvoll Citronenſaft dazu, macht einen dünen Teig davon an, ſchneidet die Citrone nebſt der gelben Schale in Scheiben, tunket ſie in den Teig und bäckt ſie.

Citronen einzumachen. Man ſchälet die Citronen, macht unten an dem Stiele einer jeden eine runde Oeffnung, und legt ſie in friſches Waſſer. Alsdenn läßt man ſie in einem Topfe mit genugſamen Waſſer kochen, und probirt von Zeit zu Zeit, durch Hineinſtechung einer großen Stecknadel, ob ſie genug gekocht ſind. Hierauf legt man ſie in friſches Waſſer, und leeret ſie, mit Hülfe eines Löffelchens, aus. In Anſehung des Zuckers rechnet man nach der Größe der Citronen auf jede $\frac{1}{2}$ Pfund, auch mehr. Wenn der Zucker geläutert iſt, läßt man die Citronen 5 bis 6 Sode darinnen thun; hiermit fährt man fünfmal (alle 24 Stunden einmal) hinter einander fort, und thut jedesmal neuen Zucker hinzu, damit die Citronen recht im Syrupe ſchwimmen. Derſelbe muß, bey dem lezten Kochen, nach großer Perlenart, geſotten ſeyn, da er 3 bis 4 Sode thun muß. Endlich thut man die eingemachten Citronen in einen kleinen Topf, und zwar ſo, daß die Oeffnungen davon oben zu ſtehen kommen.

Auf gleiche Art kann man auch die Citronenſchalen einmachen.

Citronen von Eis in Geſtalt der Früchte, ſ. Th. III, S. 131, f.

Citronen zu füllen. Man muß vorher ein wenig zartgeriebenes Weißbrod in Zucker röſten, unter gehackte Mandeln rühren, mit ein wenig ſüßen Wein anfeuchten, Zimmet und Cardamomen mit ein wenig friſchen Citronen-Mark, auch allenfalls würflich geſchnittenen Citronat und Pommeranzenſchalen darunter miſchen, in eingemachte Citronenſchalen füllen, mit Eyweiß und zartgeriebener Semmel beſtreuen, geſchwind ausbacken; alsdenn einen guten ſüßen Wein, etwas Safran und Zukker aufſieden laßen, und es als eine Brühe darüber anrichten, oder auch trocken auf den Tiſch geben. Siehe auch gefüllte Citronenſulze, unter dem Art. Citronen-Gallerte.

Citronen-Balſam, wird aus dem Oele der Citronen mit dem ausgepreßten Muscatenöl bereitet.

Citronen-Birn, (Carmeliter-) ſ. Th. V, S. 427.

Citronen-Biscuit. Man reibt die Hälfte der obern Schale einer grünen Citrone, thut das Geriebene, nebſt 4 Eyerdottern und ½ Pfund geſtoßenem Zucker, in eine Schüſſel, und rührt ſolches mit zween Rührlöffeln wohl untereinander, ſchlägt ſodenn das Weiße von 8 Eyern zu einem ſteifen Schaum, thut ſolches nebſt ¼ Pfund Mehl, welches man zuvor durch ein Sieb hat gehen laßen, auch dazu, und menget dieſes alles wohl untereinander. Endlich wird dieſer Biſcuit in einer gehörig vorbereiteten Form, und einem gelind geheizten Ofen, langſam gar gebacken.

Citronen-Brandwein, Citronen-Ratafia, Fr. Citronelle. Solchen zu machen, nimmt man von 4 friſchen Citronen die Schale (ohne das weiße Mark), gießt 3 Quart Brandwein darauf, und läßt alsdenn beydes an der Sonne, oder auf einem warmen Ofen, 14 Tage lang weichen und deſtillieren. Hernach nimmt man eine Citrone und ein Stück Zucker, und reibet damit das Gelbe von der Citrone ganz ab. Hierauf thut man dieſen gel-

ben Zucker in den Brandwein, ſo bekömmt er eine Citronen-Farbe, Geruch und Geſchmack.

Citronen-Brey, ſiehe **Citronen-Muß**.

Citronen-Brod. Man nimmt von dem beſten Canarienzucker 1 Pfund, ſtößt ſolchen fein, und ſiebet ihn; darauf ſchneidet man das Gelbe von einer Citrone ganz klein, klopfet das Weiße von 2 Eyern zu einem guten Schaum, und thut leztern in einen Mörſel. Wenn man das halbe Eyweiß damit vermiſcht zu haben glaubt, thut man die Citronenſchnittſelchen hinzu, aber nicht alle; auch wird nicht aller Zucker genetzt, damit man zum Teig noch etwas habe, und zu dieſem noch ein paar Tröpfchen vom Citronenſaft drücken könne. Alles muß ſehr wohl untereinander geſtoßen, und ein Löffelvoll Zucker nach dem andern darein gethan werden, damit es ſo dick werde, daß man ſolches mit dem Zucker wirken kann; nur muß der Teig nicht zu dick ſeyn, weil er ſonſt nicht aufgeht. Zulezt macht man auf einen Bogen Papier kleine Brödlein, wie eine welſche Nuß, ſetzt zwey an einander, und bäckt ſie in einer Tortenpfanne, bis ſie oben gelb zu werden anfangen.

Oder: Man nimmt von 2 friſchen Eyern das Weiße, reibet von 2 Citronen die äußere Schale ab, rühret dieſe unter das Eyweiß, miſchet 2 Pfund Puderzucker darunter, macht alsdenn runde Kugeln daraus, wie ein Eyerdotter groß, treibet ſie in runde, eckige und längliche Plätzgen, leget ſie auf Papier, und bäckt ſie in der Pfanne, bis ſie auflaufen.

Citronen-Brühe, ſiehe **Citronen-Soße**.

Citronen-Compote. Die Citronen werden bis an das Weiße ſchnittweiſe geſchnitten, die Kerne herausgemacht, die Citronenſchnitte ins Waſſer geworfen, bis das Mark davon ein wenig in einer Reinettenäpfel-Sulze geſotten. Sodenn muß man ein wenig Citronenſaft dazu thun, die Citronenſchnitte aber nicht eher hineinlegen, bis man ſie zuvor wohl hat austropfen laßen, und der Syrup faſt wie eine Gallerte ausſieht. Währendem Sieden müſſen dieſelben fleißig abgeſchäumt, bis endlich die

Citro-

Citronenſchnitte den Zucker angenommen haben, alsdenn mit dem Syrup angerichtet, nachdem der Saft von einer Citrone darein ausgedrückt worden, und warm auf den Tiſch gegeben werden.

Citronen-Confect. Man nimmt 1 Pfund feinen Zucker, und ½ Pf. fein Mehl, macht einen Teig mit 3 oder 4 Eyern an; nimmt ½ Pf. geſchälte Mandeln, ½ Pf. eingemachte Citronenſchalen, 2 Loth Zimmet, 1 Loth Gewürznelken, ½ Loth Muscatenblühte und 2 Loth Muscatennüſſe, ſchneidet alles klein, und thut es mit unter den Teig, knetet ihn wohl ab, leget ihn auf eine Oblate, drückt eine Form darauf, und bäckt es geſchwind ab.

Citronen-Conſerve. Man zerſchlägt ohngefähr ½ Pfund Zucker in Stücke, gießet alsdenn in ein kupfern Pfännchen etwas Waſſer, ſetzet den Keſſel über das Feuer, zerſtößt oder zerdrückt den Zucker nach und nach mit dem Schaumlöffel, daß er deſto eher zergehe; wenn er zu kochen anfängt, hebet man ihn ab, nimmt den Schaum mit dem Löffel weg, ſetzt ihn wieder über das Feuer, läßt ihn zum Fluge ſieden, (daß er nehmlich durch den Löffel wie Blaſen flieget und hindurch geblaſen werden kann); hebet ihn ab, läßt ihn ein wenig ſtehen; reibet indeſſen das Gelbe von einer Citrone am Zucker ab, den Citronenſaft aber drückt man in ein Glas, tabellirt den Zucker mit einem Löffel, und ſchüttet den Citronenzucker und Citronenſaft dazu. Wenn er genugſam tabellirt iſt, (welches geſchieht, indem der Zucker mit einem Löffel beſtändig an den Rand des Gefäßes, und zwar nicht etwa um und um, ſondern nur an Einem Orte des Keſſels, angedrückt und angerieben wird, bis er weiß ausſieht, und etwas dick iſt,) gießet man die Maſſe in die von weißem Papier dazu verfertigten Capſeln. Weil es noch ein wenig warm iſt, kann man es in beliebige Stücke zerſchneiden; wenn es kalt geworden, wird es vom Papier abgezogen. Sollte aber die Conſerve beym

Tabelliren zu kalt geworden seyn, und nicht flieſſen, so wärmet man es über dem Feuer auf, läßt es aber, wofern der Citronensaft schon darinn ist, ja nicht kochen, sonst wird es zähe. Sollte auch Anfangs, ehe man tabellirt hat, der Zucker zu dick gesotten, oder auch zu kalt geworden seyn, daß er sich gar nicht tabelliren ließe, so gießet man wiederum etwas Wasser darein, läßt ihn wieder kochen, und bläßt abermal in den Löffel, ob er im Blasen davon fliege. Man kann dergleichen Wasser, so oft man es versehen hat, nachgießen, und die Probe wiederhohlen.

Eine rothe Citronen-Conserve wird folgendergestalt bereitet. Man zerstößt Berberisbeeren in einem Mörsel, drücket deren Saft durch ein reines Tüchlein in ein Pfännchen, läßt ihn aufkochen, nimmt den Schaum hinweg, hebet ihn ab, schüttet klargestoßenen, durch das Haarsieb gesiebten Zucker darein, rührt es um, schüttet so viel Zucker nach, bis die Masse dick wird, setzt es wieder über das Feuer, läßt es nur heiß werden, aber durchaus nicht kochen, damit es nicht zähe werde, rührt es über dem Feuer beständig mit dem Löffel, damit auch dadurch das Kochen einigermaßen aufgehalten werde. Ist die Masse heiß genug, gießet man sie in papierne Capseln.

Citronen-Creme. Man läßt ein Nößel Wein kochen, schneidet indeß von 4 bis 5 Citronen die Schale ab, wirft selbige in den Wein, und läßt sie darinn weich kochen. Wenn sie weich sind, streicht man alles durch ein Haartuch; das Durchgestrichene setzt man wieder zum Feuer, und läßt es heiß werden; schlägt inzwischen 12 Eyerdotter in ein Töpfchen, drücket von 3 bis 4 Citronen den Saft darein, quirlet es ganz klar, thut ½ Pfund Zucker dazu, und gießet den heißen Wein, der mit den Citronenschalen durchgestrichen worden, an die Eyerdotter; es muß aber stets gerührt werden, bis die Creme dick ist. Sodenn richtet man sie durch den Durchschlag und in eine Schüssel an.

Citronen-Elixir, Elixir citri. Man nimmt das abgeriebene Gelbe von Citronen, die noch frisch sind, und

dabey kein Weißes iſt, ½ Pfund; gemeinen Spiritus vini, 2 Pfund; gereinigten Citronenſaft, ½ Pf. läßt es 3 Tage und Nächte in der Digeſtion ſtehen, und rührt es oft um; treibt es ſodenn durch ein Tüchlein, thut einen Theil mit Zuckerwaſſer verſüßtes Scorzonerwaſſer dazu, und läßt es durch ein Löſchpapier laufen. Iſt ein gar vortreffliches Stärkungsmittel.

Citronen-Eſſenz. Man nimmt Elæoſaccharum citri, 2½ Unzen; des öligten Safts, ſo aus der friſchen äußern Citronenſchale gedrückt worden, ſoviel genug iſt, eine fließende Eſſenz daraus zu machen, und miſcht es ſodenn unter einander. Dieſe Eſſenz iſt ſehr angenehm und vortrefflich, das Herz und den Magen zu ſtärken, dem Gifte zu widerſtehen, einen wohlriechenden Athem zu machen; und wenn ſie unter Wein getröpfelt wird, giebt ſie demſelben einen angenehmen Geruch und Geſchmack.

Noch kräftiger wird dieſe Eſſenz, wenn man zugleich etwas Citronenſaft darunter thut. Man nimmt nehmlich weißen pulveriſirten Zuckercand, 1 Pfund; des öligten Saftes, welcher aus friſchen Citronenſchalen gepreſſet worden, 2 oder 3 Loth; des aus Schalen friſch deſtillirten Citronenöls, 1½ Quentgen; miſcht und rührt es ſolange untereinander, bis es ſich wohl vereiniget; thut alsdenn gereinigten Citronenſaft ½ Pf. dazu, miſcht es nochmal bey gelinder Wärme untereinander, und macht eine Eſſenz, gleich einem Syrup, daraus. Sie wird ſäuerlich und angenehm ſchmecken.

Soll ſie aber nicht fließend, ſondern trocken, und auch nicht ſäuerlich, ſeyn: ſo nimmt man geſtoßenen weißen Zucker oder Zuckercand, 1 Pfund, läßt ihn in einer Schüſſel mit Citronenſaft, der aus den äußern Citronenſchalen gepreſſet worden, über dem Feuer ein wenig zergehen, als wenn Kügelchen daraus gemacht werden ſollten; und thut, wenn er wieder erkaltet iſt und trokken geworden, 3 Quentg. oder 1 Loth Citronenöl, wel-

ches aus friſchen Citronenſchalen deſtillirt worden, hinzu, und macht es zur Eſſenz.

Abgezogene Citronen-Eſſenz. Ein Dutzend Citronen wird mit Saft und Schale kleingeſchnitten, und mit ¾ Quart laulichen Waſſers in ein zugedecktes Gefäß gethan. In demſelben laßt man ſie eine Nacht hindurch in heißer Aſche oder auf dem warmen Ofen weichen, und zieht hernach alles durch den Brennkolben ab. Das abgezogene Waſſer füllet man in eine gläſerne Flaſche, und läßt es darum ſich ſetzen, da alsdenn die Eſſenz völlig über das mitdurchgelaufene Waſſer ſich erhebt. Will man nun beydes von einander abſondern, ſo hält man die Mündung der Flaſche mit dem Daumen zu, und kehret ſie um, damit das Waſſer in der Flaſche ſich gegen den Daumen zu wende, lüftet ſodenn leztern, und läßt das Waſſer allmälich heraus laufen, ſo bleibt die Eſſenz in der Flaſche zurück.

Hieher gehört auch die ſo angenehm riechende **Bergamotten-Eſſenz**, dazu der Saft aus den Schalen der Bergamotten mit den Fingern gedrückt werden kann. Will man aber recht viel davon haben, ſo darf die Bergamottenſchale nur auf dem Reibeiſen kleingerieben, und der Saft alsdenn (wie bey Bereitung des Mandelöls geſchieht) durch ein reines leinenes Tuch gepreſſet werden. Siehe auch oben, S. 159, Cedro-Eſſenz.

Citronen-Eſſig. Zuvor müſſen die Kerne aus den Citronen gethan, und die Schalen davon abgeſchnitten werden; hernach thut man das ſaftige Mark in ein Glas, gießt den beſten Weineſſig darauf, und ſetzt ihn an die Sonne.

Citronen-Gallerte, Gelee oder Sulze. Es werden 3 Kalbsfüße, nebſt 1 Loth geraſpelt Hirſchhorn und 1 Loth kleingeſchnittner Hauſenblaſe, mit halb Waſſer und Wein in einem Topfe von 2 Quart weich geſotten, alsdenn in einen kleinern Topf durch ein Tuch geſeiget, kalt gemacht, damit das Fett davon abgenommen werden könne, hernach Pommeranzen- und Citronenſchalen, Cardamomen, Muscatenblühten, Zimmet, nebſt dem Mark von 2 Citronen, darein gethan, gezuckert, und zuſammen noch einmal ſo lange, als harte Eyer, geſotten. Sodenn muß

man

man es durch ein reines Tuch in einen saubern Topf seigen, ein wenig abkühlen laßen; unterdeſſen eingemachten Citronat, Citronen- und Pommeranzenſchalen klein und länglich ſchneiden, ſolche in die Schale legen, und die Sulze, wenn ſie ein wenig erkaltet iſt, darüber ſchütten; und nachdem ſie geſtanden, und zweymal übergoſſen worden iſt, ſie mit dergleichen eingemachten Schalen zieren, auch mit Piſtacien beſtecken.

Um eine gefüllte Citronen-Sulze zu machen, ſchneidet man an den Citronen am breiten Orte ein Plätzchen ab, höhlt mit einem Meſſerchen das Saure heraus, wirft ſie in friſches Waſſer, und läßt ſie über Nacht darinn liegen; des andern Tages aber werden ſie in einen mit ſiedendem Waſſer angefüllten Topf geworfen, und ſolange geſotten, bis ſie recht weich ſind; ſodenn wird mit einem Löffelchen das Weiße herausgeſchabet, bis ſie durchſichtig werden. Hierauf pflegt man ¾ Quart guten ſtarken Wein in ein Töpfchen zu gießen, auch Zimmet und Gewürznelken, jedoch dreymal mehr Zimmet als Nelken, wie auch ein wenig Muscatenblühten in ein Bündchen gebunden, in ½ Quart Wein- oder Citronen-Eſſig einzuweichen. Wenn nun 4 oder 5 Citronen gefüllt werden ſollen, ſo weiche man ohngefär 3 Loth Hauſenblaſe in Roſenwaſſer über Nacht ein; hierauf läßt man die Hauſenblaſe, den Wein und den Eſſig, eine gute halbe Stunde lang zuſammen ſieden, legt aber ohngefär ½ Pfund in kleine Stückchen geſchlagenen Zucker nach und nach hinein, und koſtet es, damit es nicht zu ſüß werde. Wenn es noch ½ Stunde geſotten hat, kann man einige Tropfen in ein zinnernes Schüſſelchen ſchütten, und zuſehen, ob es nicht geſteht. Wenn nun die Gallerte geſteht, wird ſie mit Saurach- oder Weinnelken Safte roth gefärbt, oder ihr auch eine andere Farbe gegeben. Die Fülle aber zu dieſen Citronen kann auf folgende Art bereitet werden. Man ſchüttet ein wenig von der Gallerte in ein Schüſſelchen, daß ſie etwas erkalte; alsdenn werden abgezogene, klein und würflicht geſchnittene Mandeln darunter gemiſcht, in die Citronen gefüllt, und an einen kühlen Ort geſetzt. Wenn ſie nun geſtanden ſind, kann man ſie in eine Schüſſel auf den breiten Ort ſtellen, mit Lorbeerblättern, woran die Spitzen vergoldet ſind, zieren, eingezuckerte halbe Citronenplätzchen dazwiſchen legen, und die übrige Sulze kalt in die Schüſſel ſchütten.

Es können auch dergleichen Citronen von unterſchiedlichen Farben gefüllt, und aus obiger Sulze drey- oder viererlei Farben dazu angemacht werden; oder es kann auch in einander geſchehen, und zwar zuerſt in den Boden der Citronen ein klein wenig Mandelſulze geſchüttet, und wenn dieſes geſtanden iſt, wieder ein wenig andre darauf gegoſſen werden; und ſo fährt man damit fort, bis die Citrone voll iſt.

Citronen-Gebackenes. Es werden 4 Loth Mandeln recht fein wie Mehl geſtoßen, mit dem Weißen von 6 Eyern ſtark untereinander gearbeitet, ſodenn mit 1 Pf. geriebenem Zucker und einer geriebenen Citronenſchale auf dem Feuer recht ſteif abgerührt, durch eine Spritze getrieben, oder auch in Mödel ausgeſtochen, und in abgeklärter Butter ausgebacken.

Citronen-Gehäcke. Man nimmt 5 oder 6 große Citronen, ſchneidet die Schale ganz dünn ab, reibet die Citrone bis auf das Mark, thut das Geriebene in ein Tuch, brennt es etlichemal mit ſiedendem Waſſer ab, gießt allezeit wieder friſches darauf, drückt es wohl aus, bis alle Härte völlig weich iſt, trocknet es ſodenn und ſtößt es in einem ſteinernen Mörſel recht klein. Hierauf wird ½ Pf. Zucker genommen, nach Gutdünken von ausgedrückten und in Waſſer eingeweichten rothen Tournefolfleckchen daran gegoſſen, und zu einem ziemlich dikken Julep geſotten. Alsdenn thut man die kleingeſtoßenen Citronen darein, läßt es gehörig ſieden, und rührt es mit Limonienſaft nach Belieben an, doch ſo, daß es die Dicke, wie eine andere Latwerge, zu einem Gehäcke behalte. Wenn es kalt iſt, wird es in eine Schüſſel gethan, von 7 oder 8 friſchen Eyern das Klare genommen, und in dieſes Gehäcke gerühret. Das Eyweiß kann eine ganze Stunde lang abgerührt, und beſtändig 1 oder 2 Löffelvoll zugegoſſen werden. Zulezt thut man kleingeſchnittene Citronenſchalen, die nicht bitter ſind, darein, und zwar in eine blecherne beſtrichene Schüſſel, und bäckt es.

Citronen-Gelb, den Citronen an Farbe gleich; siehe unter Gelb.

Citronen-Holz, Jasmin-Holz, L. Lignum Citri, Lignum Jasmini, Fr. Bois de Citron, Bois de Jasmin, ist ein dichtes, schweres, harziges, gelbliches oder citronengelbes Holz, von starkem Geruch, fast wie Citronen, daher ihm auch der Name gegeben worden. Es kömmt von einem aus Amerika längs an der See hin wachsenden Baume. Dieser treibt einen Haufen lange und große Aeste, welche mit Blättern besetzt sind, die den Lorbeerblättern ähnlich sehen, aber viel größer und glänzend-grün sind. Seine Blühten gleichen den Pommeranzenblühten, und riechen wie Jasmin. Darauf folgen kleine schwarze Früchte in der Größe der Pfefferkörner.

Dieses Holz wird in großen und dicken Stücken, deren jedes an 2000 Pfund schwer ist, verführet. Es wird allerhand schöne Tischler-Arbeit daraus verfertiget. Wenn es polirt worden und eine Zeitlang an der Luft gelegen hat, siehet es wie eine polirte Cocosnuß aus. Die Indianer machen Schleissen oder Späne daraus, und gebrauchen sie, anstatt der Lichter, zum Leuchten, daher es auch Lichtholz, Fr. Bois de chandelle, genennet worden.

Citronen-Korb, heißt an Aufsätzen, Plats de Menage oder Surtouts, das obere Stück, worinn die Citronen liegen.

Citronen-Kraut, Fr. Citronelle, nennen Einige die officinelle Melisse, wegen ihres Citronengeruchs. Siehe Melisse.

Auch wird eine Art Stabwurz (s. Th. I, S. 128, f.) imgleichen eine Art Thymian, dessen Blätter einen Geruch wie Citronen haben, Citronenkraut genannt. Siehe Thymian.

Citronen-Kuchen. Es wird das Gelbe von 8 Citronen abgerieben, das Weiße ganz darunter geschält, hernach das Mark von 5 bis 6 Citronen nach seinen Schichten

fein ausgeblättert, damit nichts Weißes daran bleibe, und gezuckert. Sodenn kann man 8 ganze Eyer, ein gut Theil geriebenes Eyerbrod, Cardamomen, auch allenfalls ¼ Pfund Mandeln, in eine Schüſſel thun, alles eine halbe Stunde lang mit einander abrühren, einen Model mit Butter beſtreichen, ihn mit geriebenem Brode beſtreuen, es hineinſchütten, den Kuchen backen, und ihn endlich mit Zucker beſtreuen.

Citronen-Kügelchen, ſ. unter Citronen-Morſellen.

Citronen-Latwerge, ſiehe Magazin der Kochkunſt und Zuckerbäckerey, S. 1417, f.

Citronen-Meliſſe, ſiehe unter Meliſſe.

Citronen-Morſellen. Man verfertigt aus den auf einem Reibeiſen kleingeriebenen und mit Zucker vermiſchten Citronenſchalen, (welche nebſt Zuſetzung unterſchiedener würzhaften oder wohlriechenden Dinge, angenehm gemacht werden) mit Tragantſchleim einen Teig, woraus nach Belieben breite Täfelchen, oder die Citronen-Morſellen, und kleine Kügelchen, oder die Citronen-Kügelchen, formiret werden.

Citronen-Muß oder Brey, mit Milch. Man nimmt ½ Quart Milch, thut eine in Scheibchen zerſchnittne Citrone darein, und läßt beydes ſieden, bis die Milch die Kraft von der Citronenſchale angenommen hat, oder auf die Hälfte eingeſotten iſt. Alsdenn nimmt man einen Löffelvoll Stärkmehl, rührt es mit Roſenwaſſer an, ſchlägt 6 Eyerdotter darunter, und rührt dieſes alles mit der Milch durcheinander, zuckert es nach Belieben, und läßt es, wie einen andern Brey, unter beſtändigem Umrühren kochen. Dergleichen Muß kann man kalt und warm eſſen.

Citronen-Muß oder Brey, mit Wein. Man ſetzet Wein mit ſoviel Zucker, als nöthig iſt, zum Feuer, läßt ihn aufſieden, und leget eine geringelt geſchnittene, jedoch noch an einander hangenbleibende, Citrone hinein. Wenn ſelbige eine Zeitlang darinn gelegen hat, nimmt

man

man ſie und drückt den Saft davon heraus, doch ſo, daß die Citrone noch ganz bleibe und nicht allzuſehr gequetſchet werde. Hierauf werden ſoviel Eyerdotter, als die Stärke des Muſes erfordert, in einem Näpfchen mit etwas Wein abgequeriet, der übrige Wein dazu gegoſſen, und beſtändig umgerührt, bis er über dem Feuer genugſam dick gekocht iſt. Endlich wird obengedachte Citrone in die Mitte einer Schüſſel geſetzt, und das Muß darüber angerichtet, welches man ſodenn mit Zucker beſtreuet, und mit geſchnittenen und geriſſenen Citronen-Schalen garniret.

Citronen-Oel, wird entweder vermittelſt des Feuers und der Deſtillation, oder ohne dieſelben, gemacht.

Das feine, wird aus dem abgeriebenen Gelben der Citronenſchale mit Waſſer gebrannt, iſt ſchön weiß, und hat einen ſtarken gewürzhaften Geruch.

Das gemeine, welches zwar hell und wohlriechend, aber grünlich iſt, wird aus den Druſen oder Hefen deſtilliret, die man auf dem Boden der Fäſſer findet, worein man den Citronenſaft gethan hat, um darinn auszuliegen und recht klar und hell zu werden. Funfzig Pfund ſolcher Druſen geben gemeiniglich nur 3 Pfund Oel.

In Italien wird das Oel aus den Citronenſchalen folgendermaßen geſammlet. Man ſchälet die Früchte ab, und drückt die Schale mit den Fingern gegen ein porcellänen Gefäß, daß die Saftbläschen in der Schale aufſpringen, und das Oel daraus gegen die Schüſſel ſprihe, welches man alsdenn ſammlet.

Man kann auch das Citronenöl auf folgende Art machen. Man ſchneidet nur das ſubtilſte Gelbe von den Citronen ab, erwärmet oder bähet daſſelbe in einer Pfanne, preßt es mittelſt einer Preſſe aus, und filtrirt es.

Es wird das Citronenöl mit dem beſten Erfolge gebraucht, um die Blähungen zu zertheilen, den Magen zu ſtärken, die Kolikſchmerzen und den Durchlauf zu ſtillen, und die Ausdünſtung der Haut zu befördern.

Citron-Pommeranze, siehe Th. III, S. 91.

Citronen-Ratafia, siehe Citronen-Brandwein.

Citronen-Saft, L. Succus de citro. Ehe ich den mannichfaltigen ökonomischen und mechanischen Gebrauch des Citronensaftes anzeige, muß zuvörderst des medicinischen Nutzens desselben, insofern er ein Hausmittel ist, Erwähnung thun.

Die Citronensäure ist die edelste unter allen vegetabilischen Säuren. Da die Säuren, bekanntermaßen, die Säfte des menschlichen Körpers zusammenziehen und verdicken, und selbst die empfindlichen festen Theile zum Zusammenziehen reizen: so bedient man sich ihrer mit Nutzen in allen Fällen, wo eine allzugroße Auflösung und Verdünnung unserer Säfte dieselben aus ihrer natürlichen Mischung setzt, und zur Fäulniß geneigt macht. Dieses geschieht bey großer Sommerhitze, und daher kann man in heißen Tagen oder in hitzigen Krankheiten keine bessere Zuflucht nehmen, als zu den Citron-artigen Früchten. Ihr Saft verhütet nicht nur in diesen Umständen die Gefahr der Fäulniß der Säfte, sondern er erquicket auch die Matten, vermöge seiner labenden Eigenschaften. Aus der Fäulniß der Säfte, welche dieser Saft verhütet, entspringen faulende Fieber, und die Pest. Darf man sich also wohl wundern, wenn Harris, aus dem mündlichen Berichte eines Mannes, welcher sich lange in der Türkey aufgehalten, erzählet, daß die Türken, zur Zeit der Pest, den Citronen- und Limonien-Saft bis zum Ueberfluß sowohl in allen Suppen genießen, als auch die Scheiben derselben mit Zucker stets im Munde führen, um das Anstecken zu verhüten? Darf man sich wundern, daß die Aerzte den Kranken in faulenden Fiebern sogar die Ausschweifungen im Genusse dieser Früchte erlauben, und daß sie der gemeine Mann als das beste Mittel wider die verdorbene Galle gebraucht?

Ferner ist der Citronensaft, wie oben, S. 27, bey Gelegenheit des Genusses giftiger Champignons erwähnt wor-

worden, ein Gegengift. Herr D. Hannes, in Weſel, hat einen für verloren geachteten Kranken in der rothen Ruhr durch die bloße Citronenſäure wiederhergeſtellt. Als ein unfehlbares Mittel wider alle Arten von Wechſelfiebern, wird eine halbe Taſſe Kaffe, und eben ſoviel Citronen- oder Limonienſaft, gerühmt. Die Zubereitung deſſelben geſchieht auf folgende Art:

Man nehme von gebranntem und auf gewöhnliche Art gemahlnem Kaffe ſoviel, als zu zwo Taſſen nöthig iſt, nehmlich ohngefähr 6 Quentchen, und laße dieſe in einer Taſſe reinem Waſſer ſo lange ſieden, bis die Hälfte eingekocht iſt. Hierauf gießt man dieſen abgekochten Kaffe in eine Taſſe, oder in ein anderes Trinkgeſchirr, klar ab, und drückt von Citronen- oder Limonien-Saft eben ſoviel darunter, als man Kaffe abgegoſſen hat. Beydes wird untereinander gemiſcht, und am Zwiſchentage des Morgens, nüchtern, oder zu einer andern bequemen Stunde, da der Magen nicht mit der Verdauung beſchäftigt iſt, heiß getrunken. Eine Stunde nachher nimmt der Kranke ein Bouillon, und bleibt die übrige Zeit des Tages ruhig im Bette liegen.

Gelehrte Beyträge zu den Braunſchw. Anzeig. v. J. 1766, St. 51, Col. 407, f.
Berlin. Samml. I Band, S. 590, f.

Wenn man einem Patienten, der an einem Steckfluß erſticken will, einen Löffelvoll Citronenſaft eingiebt, ſo iſt es das ſchleunigſte Hausmittel, ihm zu helfen.

Wider Gries- und Steinſchmerzen, iſt ein bewährtes Mittel, einen Löffelvoll Citronenſaft, mit zweymahl ſoviel Mandelöl, nebſt ein wenig Brühe und Zucker genommen, und es öfters wiederhohlt.

Wider den Scharbock, findet man noch täglich Exempel, daß das Citronenmark in Brühe genoſſen, oder im Tranke gebraucht, auch nur auf das geſchwollene Zahnfleiſch geſtrichen, erwünſchte Hülfe ſchaffe.

In Südhalland, ſchmiert man, um das Reißen in Gliedern zu vertreiben, dieſelben bey einem Kohlenfeuer mit Citronenſaft. Bey der Gicht würde dieſe Cur gefährlich ſeyn.

S. den 23 Band der überſ. Schwed. Abhandl. S. 277.

Zur

Zur Wiederherſtellung der, beſonders im Frühjahr, von der Luft zerſprungenen Haut, iſt nichts beſſer, als der Saft von einer Citrone. Eben dieſer ſtillet auch das Bluten, wenn man ſich in die Hände geſchnitten, und heilet die Wunde ſehr geſchwind, ob er gleich einen augenblicklichen Schmerz verurſachet.

Vom Citronenſaft, als einem Mittel wider die Sommerflecke, ſiehe unter Sommerfleck.

Hat man einen ſtarken Vorrath von Citronen, ſo preſſet man den Saft davon ſofort aus, und hebet ihn auf, um denſelben theils zum Punſch, theils zu Speiſen zu gebrauchen. In erſterer Abſicht nimmt man zu 1 Quart Saft, 4 Quart Arak oder Franzbrandwein, und 1 Pfund Zucker, gießet ſolches in ein Fäßchen, und ſchüttelt es einigemal wohl durcheinander. Wenn ſich alsdenn das Dicke geſetzt hat, zapfet man das Klare auf Bouteillen, und picht dieſe feſt zu. Die Engländer nennen dieſes Shrub. Er hält ſich viele Jahre; und man macht daraus Punſch, welcher beſſer wird, wenn man noch den Saft von einigen friſchen Citronen hinzuthut. Will man den Citronenſaft aber nicht zum Punſch, ſondern zum Gebrauch an Eſſen aufheben, ſo muß er, wenn er abgeklaret worden, bloß mit geläutertem Zucker verſetzt, und in einer wohlvermachten Flaſche verwahret werden.

Mit dem Citronenſaft laßen ſich ſehr viel Speiſen zurichten. Billig ſollte man ihn des Sommers mit allen Fleiſch- und Krebs-Suppen und mit allen Fiſchſpeiſen vermiſchen, weil er das Gegengift der Fäulniß iſt, die man von dieſen Speiſen in der heißen Jahrszeit am meiſten zu fürchten hat. Man würde ihn hierzu mit großem Nutzen für die Geſundheit viel häufiger gebrauchen können, als es wirklich geſchieht, wenn nicht an manchen Orten der Gebrauch zu allgemein wäre, das Fleiſch und die Fiſche, ohne ihre eigenthümliche Brühe, mit vieler warmer Butter zu ſpeiſen, wobey ſich der Citronen-

tronensaft nicht wohl anbringen läßt, und das Sodbrennen vermehret. Bey dieser übeln Gewohnheit darf man sich kaum getrauen, die Salatspeisen, welche im Sommer so nützlich und erquickend sind, mit vieler Säure zu würzen, wozu sonst die Säure der Citrone unvergleichlich seyn würde.

Hiernächst wird auch der Citronensaft zur **Vermischung mit den Getränken** gebraucht. Die meisten Biere und das Wasser leiden denselben, und werden davon labend und gesunder. Man schneidet die Scheiben der Früchte in die Gläser, aus welchen man trinkt, und gießt das Getränk darauf, damit es etwas von der Säure an sich ziehe. Man machet, durch Vermischung des Wassers mit Citronensafte und Wein und Zucker, imgleichen mit dem Safte der Limonien und Pommesinen, verschiedene Arten von **Limonaden**, wie ich an seinem Orte zeigen werde. Diese Getränke laßen sich auf mancherley Art verändern, sind wohlschmeckend, und bey trockner heißer Luft zur Gesundheit fast unentbehrlich.

Wie der Mangel des Citronensaftes einigermaßen durch den Berberisbeerensaft zu ersetzen sey, siehe Th. IV, S. 203, f.

Man kann den Saft der Citronen auch unverdünnt genießen, indem man die Scheiben derselben mit geriebenem Zucker bestreuet, und alsdenn mit der Zunge aussauget.

Was endlich den **mechanischen Gebrauch des Citronensafts** betrifft, so werden zuvörderst, vermittelst desselben, Tintenflecke aus dem Zeuge herausgebracht, wie in dem Art. Fleck zu ersehen seyn wird. Die Seidenfärber gebrauchen denselben beym Orangefärben, indem sie die Seide nach der Färbung mit Rocou dadurch röthen, ferner, der Ponceaufarbe die Lebhaftigkeit zu geben ꝛc. Siehe auch oben, S. 158. Auch beym Saffianmachen wird der Citronensaft gebraucht; und von den Lichtziehern, den Talg weiß und fest zu machen.

Citro-

Citronen-Schalen zu candiren, ſ. Th. VII, S. 617.

Citronen-Schalen einzumachen, ſiehe oben, S. 160.

Citronenſchalen-Oel, ſiehe Citronen-Oel.

Citronen-Schnitte. Man nimmt den Saft von einer Citrone in ein Theeſchälchen, menget darunter durchgeſiebten Zucker, bis es ſo ſtark wird, daß es ſich aufſtreichen läßt. Sodenn ſchneidet man von ſchlechtem Brod Oblatenſtücklein, nach der Länge und Breite eines Fingers, beſtreicht ſie mit der Maſſe und abgeriebenen Citronenſchalen, und ſetzt ſie auf einen heißen Ofen, daß ſie etwas hart und krumm werden, ſo ſind ſie hernach gut.

Citronen-Soße, gelbe. Dazu gehört ein Stück ausgewaſchener Butter, ein ganz wenig Mehl, 4 Eyerdotter, von 2 oder 3 Citronen die braunen Schalen abgerieben, ſodenn auch den Saft hineingedrückt, (jedoch ohne Kerne) dieſes alles in einem Topfe oder einer Pfanne wohl durchgeknetet, und mit halb Waſſer und Wein zu einer ſämigen Tunke abgerührt, auch mit Zucker gehörig verſüßet. Wenn die Soße von dem Wein und Citronenſaft nicht ſcharf genug worden iſt, ſo kann man ein wenig Weineſſig zugießen.

Dieſe Soße dient über farcirte, oder ordinär gekochte, Ochſenzungen, junge Hühner, Tauben, Enten, Lammfleiſch, u. d. gl. Manche thun auch abgeſchälte und in längliche Striemlein geſchnittene Mandeln oder Piſtacien hinein, oder überſtreuen die Soße damit.

Citronen-Späne. Man ſtößt ½ Pf. feinen Zucker, ſiebet ihn durch ein Haarſieb, und reibet das Gelbe von einer ganzen Citrone an einem andern Stück Zucker ab, daß es an dem Zucker hangen bleibe. Dieſes Gelbe ſchabet man mit einem Meſſer von dem Zucker ab, da denn ſoviel Zucker, als ſich mit dem Gelben vermiſcht hat, zugleich mit abgeſchabet wird. Zu dieſem auf einen Teller geſchabten Zucker tröpfelt man den gelben Saft aus der Citrone, und zerreibt die Maſſe mit einem Löffel wohl untereinander. Sodenn ſchüttet man den erſtbemeldeten zetriebenen Zucker dazu, reibet alles untereinander,

tröp-

tröpfelt mehr Citronenſaft hinein, rührt es wieder, und macht es ſo dünn, daß es ſich füglich auf eine Oblate ſtreichen laße. Sollte der Citronenſaft nicht hinlänglich ſeyn, ſo kann auch ein wenig Waſſer zum Dünnmachen genommen werden. Dieſes ſtreicht man mit einem Meſſer ganz dünn auf die Waſſer-Oblaten, ſchneidet ſolche querdurch, daß jedes Schnittchen 1 Zoll breit werde, legt die Späne auf ein Papier, und glacirt ſie.

Das Glacirren geſchieht, wenn man auf dem Herde ein paar oder etliche Mauerziegel auf die breite Seite einander gegenüber und parallel, ½ Elle von einander leget, auf die Ziegel ein Blech mit Kohlen deckt, ſo, daß die Ziegel und das Blech gleichſam einen Bratofen vorſtellen, welcher von oben hinunter durch das Blech geheizet wird. Alsdenn ſchiebet man, ſobald man die Hand unter dem Blech nicht wohl mehr leiden kann, die auf dem Papier liegenden Citronenſchnitte darunter hin; läßt ſie eine, oder wenn die Hitze leidlich iſt, zwo Minuten darunter ſtehen, ſieht fleißig darnach, ob, wenn man mit den Fingern darauf rühret, ſie noch allzunaß und klebrig ſind, in welchem Fall ſie wieder unter das Blech zu ſchieben, bis die Maſſe, zwar nicht hart, aber doch etwas dicht, geworden.

Citronen-Sulze, ſiehe Citronen-Gallerte.

Citronen-Suppe. Man nimmt 2 etwas große, oder 3 kleine Citronen, und ſchneidet die braune Schale ganz dünn ab, welche ſodenn in ganz feine Striemeln geſchnitten, und in Waſſer mürbe gekocht wird. Von den Citronen ſchneidet man alle weiße Schale ringsherum rein ab, ſchneidet ſie in 4 Stücken oder Scheiben, ſuchet die Kerne rein heraus, thut die Citronenſcheiben nebſt der gekochten Schale, welche man vorher auf einen Durchſchlag gießen muß, zuſammen in eine Schüſſel, ſtreuet ſoviel feingeriebenen Zucker darüber, daß es gehörig ſüß werde, nimmt ſodenn 2 oder 3 Rundſtücke, thut ſolche fein gerieben und in Butter gebraten in die Suppenſchüſſel, leget die Citronen überher darauf, nimmt ſodenn Wein, Zimmet, Cardamom, Zucker, und, wenn man will, auch ein wenig Safran, welches aufgekocht, mit Eyern abgerührt und darüber gegoſſen wird.

Oder: Man kocht Weißbrod in Waſſer, und mit einem Stückchen Butter, daß es ziemlich dick wird, treibt es durch einen feinen Durchſchlag, thut ſodenn Wein, Zucker, und feingeriebene Citronenſchale daran, läßt es damit durchkochen, und rührt es mit Eyerdottern ab.

Citronen-Syrup, zur Limonade. In 1 Pfund Zukker, welcher fadenmäßig geſotten iſt, wird der Saft von einer ganzen Citrone gedrückt, und mit dem Zucker zu Syrup gekocht. Er iſt ein kühlendes und für die Bruſt dienliches Mittel.

Citronen-Torte. Nachdem die gelbe Schalen von den Citronen geſchält worden, muß man ſie klein hacken, das Mark in ein Schälchen thun, und daſſelbe nebſt den geſchnittenen Citronen einzuckern, ſie über Nacht ſtehen laßen, ½ Pf. Mandeln und ein wenig geriebenes Brod klein ſtoßen, die in Zucker geſtandenen Citronen, Mandeln und das Brod, auch noch mehr Zucker unter einander miſchen, 3 Eyer daran ſchlagen, den Saft aber, den die Citronen geſetzt haben, davon laßen, und ſtatt deſſen, Malvaſier dazu gießen. Oder, es kann auch das Brod in Wein geweicht, alsdenn eine Torte von ſüßem Butterteig aufgeſetzt, die Fülle hinein gethan, und oben darauf von dem Zucker und der geſchnittnen Citronſchale geſtreuet werden. Nachher macht man von dem Teig, ſo lang als die Torte iſt, runde Würſtlein, legt ſie gitterweiſe gegen einander, beſtreicht den Teig mit Eyer-Dottern, ſtellet ihn in den Ofen, und läßt ihn backen.

Torte von eingemachten Citronenſchalen. Man nimmt eingemachte Citronenſchalen, ſtößt ſie mit Zimmet, ein paar Zwieback, und einem halben Glasvoll eingemachten Saft, zu einem feinen Teig, macht alsdenn davon eine Torte in feinen mürben, oder feſten, oder auch nach Belieben in einen Blätter-Teig, läßt ſie wohl backen, und richtet ſie mit Orangeblumen an.

Citronen-Wein. Man nimmt zu einem Fäßchen von 16 Quart, ohngefär 20 Stück Citronen, ſchälet ſie ab, und thut ſie in das Fäßchen, welches aber vorher wohl gereinigt, und mit einem guten gewürzten Span eingebrannt

brannt seyn muß, wozu man auch ein paar Händevoll Späne von Haselholz gebrauchen kann. Darauf füllet man das Fäßchen mit gutem Wein, und thut 1 Pfund gestoßenen braunen Zuckercand darein. So oft man nun von diesem Citronenwein abzapfet, so oft muß man ihn mit gutem frischem Wein wieder auffüllen; und solches kann man so lange thun, bis endlich die Citronen durch den langen Gebrauch ihre Kraft und Geschmack verloren haben. Den zerstoßenen Zucker muß man vorher in 2 Kannen thun, Wein darauf gießen, und hernach von einer Kanne in die andere solange hin und wieder schütten, bis der Zucker ganz aufgelöset ist; sodenn muß man ihn erst in das Fäßchen zu den Citronen gießen. Wenn man keinen Zucker dazu gebrauchen will, darf man nur das Fäßchen mit Alantwein auffüllen, so wird man einen sehr schmackhaften und dabey sehr gesunden Wein erhalten.

Citronen-Zucker. Aus den äußern Citronenschalen, welche auf einem Reibeisen gerieben worden, wird der Saft mittelst einer Presse ausgedrückt, und in diesem Safte 1 Pfund pulverisirter feiner Canarienzucker über gelindem Feuer, ohne Aufwallen, zerlaßen, worauf man den Zucker wieder trocknet, und in Papier wickelt. Dieser ausgetrocknete Zucker wird mit dem erstern ausgepreßten Safte abermal befeuchtet oder nur besprenget, und hernach wiederum getrocknet und in Papier gewickelt. Endlich wird auf diesen Zucker der öligte Saft aus frischen Schalen von 10 oder 12 Citronen mit den Fingern gedrückt, und solchergestalt ein wohlriechender und kräftiger Citronenzucker bereitet, welchen man in einem wohlverwahrten Gefäß zum Gebrauch aufhebet.

Citronen-Zuckerkörner, Fr. Dragée de citron. Man weichet kleingeschnittene Citronenschalen über Nacht in Wasser ein, und kocht sie alsdenn, bis sie sich weich drücken laßen. Hierauf wirft man sie in frisches Wasser, läßt dieses ablaufen, und thut sie in Zucker, welcher fa-

denmäßig geſotten iſt, worinn ſie fünf- bis ſechsmal aufſieden müſſen. Hernach nimmt man ſie vom Feuer, läßt ſie im Zucker kalt, und ſofort auf dem Ofen trocken werden. Sobald ſie recht ausgetrocknet ſind, wirft man ſie in Zucker, der nach großer Faden-Art geſotten, und mit etwas in Waſſer aufgelöſtem arabiſchem Gummi vermiſcht iſt. Das Gefäß wird über einem kleinen Feuer immerfort geſchwenkt, bis der mit Gummi vermiſchte Zucker ſich an die kleingeſchnittenen Citronſchalen angehängt hat. Sobald dieſer recht trocken iſt, wird von eben dem Zucker noch mehr hineingethan, damit ſie noch einen Ueberzug bekommen. Das Gefäß bewegt man beſtändig bey beyden Henkeln. Iſt dieſer nun auch trokken, ſo kann man noch fünf- bis ſechsmal Zucker, der nach Faden-Art geſotten, aber nicht, wie die vorigenmale mit Gummi vermengt iſt, dazu thun. Wenn man glaubt, die Schalenſtückchen ſeyn genugſam mit Zucker überzogen, ſo ſchüttelt man ſie etwas heftig, doch ohne daß ſie herum ſpringen, damit ſie glatt werden. Endlich läßt man ſie auf dem Ofen trocken werden.

Citronen-Zuckerplätzchen, Fr. Biſcotins au citron. Ein halb Pfund Zucker wird nach großer Feder-Art geſotten, vom Feuer genommen, und ¼ Pf. Mehl hineingeſchüttet, welches man mit einem Rührlöffel wohl einrührt, damit keine Klumpen darinn bleiben. Hierzu kömmt noch das Weiße von 3 Eyern, und die geriebene Schale von einer halben Citrone. Alles dieſes wird mit dem Rührlöffel wohl untereinander gemengt, der daraus gewordne Teig auf einen Tiſch gelegt, und oben ſowohl als unten mit Mehl beſtreuet. Aus kleinen Stückchen dieſes Teiges macht man Zuckerplätzchen in beliebiger Größe und Geſtalt, als: Mandeln, Nüſſe, Oliven, u. d. gl. welche auf Kupferblechen in einem mäßig geheizten Ofen gebacken, und, wenn ſie eine ſchöne hellbraune Farbe haben, herausgenommen und auf den Ofen geſetzt werden, bis man ſie auftragen will.

Citronelle, Citronnelle; ſiehe **Citronen-Brandwein. Citronen-Kraut.**

Citronier, Citronnier, der Citronenbaum; ſiehe oben, S. 149.

Citrouille, ſiehe den folgenden Artikel.

Citrulle, ein Name der Waſſermelonen, aus dem Ital. Cedriuolo, und Franz. Citrouilles. Siehe unter **Melone.**

Citrus, der Citronenbaum; ſiehe oben, S. 149.

Cive, Schnittlauch; ſiehe unter **Lauch.**

Civé, Civet; ſiehe **Haſenſchwarz.**

Civetta, Civetta, Fr. Civette; ſiehe **Zibeth-Katze.**

Civière, eine Tragebahre; ſiehe **Trage.**

Civil, bedeutet eigentlich ſoviel als bürgerlich; die **Civil-Obrigkeit**, die bürgerliche Obrigkeit, im Gegenſatze der **Militär-Obrigkeit**; der **Civil-Bediente**, eine obrigkeitliche Perſon in Civil-Sachen, im Gegenſatze der **Militär-Bedienten**; der **Civil-Etat**, wovon unten ein beſonderer Artikel folgt, u. ſ. f.

Es wird dieſes Wort aber auch im gemeinen Leben gebraucht, einen billigen und leidlichen Preis einer Sache anzudeuten, wenn man z. E. ſagt: man wolle es um einen civilen Preis geben.

Civil-Etat. Wenn die in dem Art. **Ausgaben des Staats**, (ſiehe Th. III, S. 219—225) feſtgeſetzte Grundſätze und Regeln ſollen befolget, und nach denſelben die Ausgaben nach dem Zuſtande der Einkünfte, zur möglichſten Glückſeligkeit des Regenten und der Unterthanen, dergeſtalt, daß erſtere die leztern niemals überſteigen, eingerichtet, und auch, ſoviel möglich, gewiß gemachet, dabey aber eine gewiſſe Ordnung beobachtet, und endlich ſowohl den Ausgaben zur Nothdurft, als zum Nutzen des Staats und zur Wohlanſtändigkeit des Hofes, ein Genüge geleiſtet werden: ſo kann alles dieſes auf keine andere Art geſchehen, als daß man einen allgemeinen Wirthſchafts-Etat verfertiget. Denn ohne denſelben würde man auf Gerathewohl wirthſchaften, und ſich

in Gefahr ſetzen, daß entweder die Ausgaben die Einnahmen überſteigen, oder daß es hier und dort an dem nöthigen Aufwande fehlen, oder auch in einer Art der Ausgabe zu viel, und in der andern zu wenig gethan würde.

Dieſer allgemeine Wirthſchaftsetat iſt ein wohlüberlegter Entwurf aller Ausgaben, damit dieſelben mit der berechneten Summe aller Einnahme in gewiſſem Verhältniß ſtehen, und dadurch aller zur Nothdurft, Nutzen und Wohlanſtändigkeit des Regenten und des geſammten Staats, und alſo zu der gemeinſchaftlichen Glückſeligkeit erforderliche Aufwand beſtritten werden könne.

Es giebt in Deutſchland große und weitläuftige Staaten, welche öfters aus verſchiedenen anſehnlichen Herzogthümern, Fürſtenthümern und Grafſchaften, beſtehen, und wo in jedem derſelben ſich beſondere Kammern befinden, welche zuſammen unter einem allgemeinen höchſten Landescollegio, wie z. E. in den Königl. Preußiſchen Landen, dem General- Ober- Finanz- Krieges- und Domänen- Directorio, ſtehen. Es giebt auch mittelmäßige Staaten, worinn mehr als Ein Kammercollegium befindlich. Und endlich giebt es auch kleine Fürſtenthümer und Grafſchaften, wo die ſämmtlichen Cameral-Angelegenheiten nur von Einem Cammercollegio beſorget werden. In den großen und mittelmäßigen Staaten, iſt die Formirung des allgemeinen Wirthſchaftsetats ein Geſchäft des höchſten Landescollegii, welches über die einzelnen Kammern im Lande geſetzt iſt, dieſe letztern aber müſſen dazu den Grund legen, und zu dem Ende ihre beſondere Kammeretate einſchicken. In den kleinen Staaten hingegen, und wenn alle Landeseinnahmen und Ausgaben durch eine einzige Kammer laufen, iſt zwiſchen einem allgemeinen Wirthſchaftsetat und einem Kammer-Etat kein weſentlicher Unterſchied, welcher ſich dagegen in den großen und mittelmäßigen Staaten darinn äußert, daß in dem allgemeinen Wirthſchaftsetat alle und jede

Ein-

Einnahmen und Ausgaben des ganzen Landes, in dem Kammeretat aber nur diejenigen entworfen ſind, die in der Provinz, welche einer beſondern Kammer anvertrauet und unterworfen iſt, vorfallen und dahin gehören. Siehe Kammer-Etat.

Es giebt aber auch Länder, wo weder ein dergleichen allgemeiner Wirthſchafts- noch ein Kammeretat eingeführt iſt, ſondern es hat eine jede Art der Ausgaben ihren gewiſſen Fond, daraus ſie beſtritten wird, d. i. ſie iſt auf eine gewiſſe Art der Einkünfte angewieſen. Was übrig bleibt, gehet in die Generalcaſſe ein, um den Aufwand des Hofes und außerordentliche Ausgaben davon zu beſtreiten. Wenn außerordentliche Ausgaben vorfallen, ſo ſtellet man darüber bey der Kammer Berathſchlagungen an. Man ſetzt feſt, ob und in wie weit ſie nöthig ſind, und wieviel darauf verwendet werden muß; und dann bemühet man ſich, ausfündig zu machen, wo das Geld dazu herzunehmen iſt. Allein, es iſt dieſes keine gute Einrichtung, daher ſie auch ſchon Andere, als: Herr von Juſti, und Hr. geh. R. Darjes, mit Grund mißbilligen. Sie iſt vielen Unbequemlichkeiten, Schwierigkeiten und Unordnungen unterworfen. Es müſſen öfters die beſten und nützlichſten Anſtalten bey dieſer Verfaſſung nachbleiben, weil kein Fond dazu ausfündig gemacht werden kann, der Ueberſchuß in der General-Caſſe aber nicht hinreichend ſeyn will. Man kann dabey auch nicht verſichert ſeyn, ob nicht vieler Aufwand nachbleibt, welcher nöthiger und nützlicher ſeyn würde, als verſchiedene andere Ausgaben, welche einmal eingeführt ſind. Man überſieht ferner die Sache niemals im Ganzen; man erwäget nur jeden Aufwand beſonders. Es erfordert ſolche Einrichtung viele Caſſen und viele Rechnungen, mithin vervielfältiget ſie unnöthigerweiſe die Ausgaben. Und wenn in einer Caſſe ein Mangel entſteht, ſo muß man bey der andern Caſſe borgen, welches lauter Unordnung verurſachet.

In verschiedenen deutschen Staaten befinden sich die Landstände annoch in ihrem alten Ansehen, wie z. E. in Sachsen, in dem Hannöverischen, im Würtenbergischen ꝛc. Wo dieses ist, da haben sie die Anordnung oder wenigstens die Mitdirection der Steuern; dagegen sie aber auch allen Aufwand zur Unterhaltung der Armee, und zu den Anstalten zum Aufnehmen des Landes, aufbringen müssen. Aus dieser Einrichtung ist dann auch der Unterscheid unter den Einkünften und Ausgaben des Fiscus oder der Kammer, und des Aerarium oder der Landschaft, entstanden. Und eben dieser Unterscheid verursachet, daß in solchen Ländern zweyerley Wirthschafts-Etate gemacht werden müssen, nehmlich der landschaftliche und der Kammer-Etat. Jener enthält in der Einnahme die ordinären oder Land- und Tranksteuern, die extraordinären oder Pfennig- und Quatembersteuern, und ein und andere Impoſten, als: die Stempelpapier- und Spielkartengelder; dagegen die Bedürfnisse zum Militäretat, zu Bezahlung der Landesschulden, zu den Gesandtschaftskosten, zu den Besoldungen, das landesherrliche Steuerdeputat und Kammerhülfe, und die sonst zum Hofetat bewilligten Präsent- und andere Gelder, die Rubriken der Ausgabe ausmachen.

Allein, auch selbst in denjenigen Staaten, wo von den Landständen nur noch der bloße Schatten übrig ist, und wo vielmehr das ganze Steuerwesen von der Anordnung und Einrichtung des Landesherrn lediglich abhängt, werden dennoch zweyerley Hauptarten der Einkünfte und der Ausgaben angenommen, und daher auch zweyerley Hauptetate, nehmlich der Militär- und der Civiletat, formiret. Diese Beschaffenheit hat es z. E. in den Königl. Preußischen Landen. Die Steuern, Accisegelder, Stempelpapier- und Kartengefälle, die Chargen-Jura, die Lehnscanongelder ꝛc. sind die Kriegsrevenüen, welche zu Bestreitung der Ausgaben des Militäretats angewendet werden. Hingegen werden von den Kammer- oder

der Domänenrevenüen, welche vornehmlich aus den Kammergütern und Regalien entstehen, die Ausgaben des Civiletats bestritten.

An kleinen Höfen pflegt kein besonderer Militäretat gemacht, sondern derselbe mit dem Civiletat in einem allgemeinen Wirthschaftsetat verbunden zu werden; und Hr. v. Seckendorf, in seinem deutschen Fürstenstaat, meynet, daß gemeiniglich folgende 5 Classen der Ausgaben Statt fänden: 1) Zur fürstlichen Hofstatt; 2) zum Regiments- und Staatswesen; 3) zu milden Sachen; 4) zum Bauwesen, und 5) zu Bezahlung der Schulden.

Herr geh. Rath Darjes, in seiner Cameralwissenschaft, verändert diesen Entwurf folgendergestallt:

I. Classe, worinnen die Ausgaben zu dem Hofstaate.

1. Capitel, so auf die fürstliche Chatoulle geht, als welche
   a) die Kleidungen des Fürsten und der fürstlichen Familie,
   b) die Spielgelder,
   c) die Geschenke und Allmosen,
   d) die Belohnung derjenigen, welche für die Erhaltung der fürstlichen Familie sorgen, und
   e) den Aufwand bey der Hofcapelle zu tragen hat.

2. Capitel, so den Aufwand zur Erhaltung des Fürsten und des fürstlichen Hofes beschreibet. Hieher gehören
   A. Die Tafelgelder, welche in sich fassen den Aufwand
      a) zur Küche,
      b) zum Keller,
      c) zur Conditorey,
      d) zum Tischgeräthe.
   B. Der Marstall.
   C. Die Erhaltung und Verzierung der fürstlichen Wohnungen.
   D. Die Besoldung der Hofbedienten, und zwar
      a) der hohen,
      b) der mittleren,
      c) der geringen.
   E. Der Aufwand zu Erziehung der fürstlichen Kinder.
   F. Der Aufwand zur Erhaltung der fürstlichen Wache.

3. Capitel, ſo diejenigen Dinge entwirft, die zur Luſtbarkeit und zur Pracht erfordert werden, und zwar
   A. Den Aufwand zur Erhaltung der öffentlichen Gärten, Statüen, Alleen.
   B. Den Aufwand zur Erhaltung der fürſtlichen Bibliotheken.
   C. Den Aufwand zu anzuſtellenden Luſtbarkeiten, als: Opern, Komödien, Jagden ꝛc.

II. Claſſe, welche die Ausgaben zum Regiments- und Staats-Weſen faſſet.
1. Capitel: Aufwand für den Militäretat.
2. Capitel: Ausgaben zu der beſondern Staats- und Landesverfaſſung, als:
   A. Zu Geſandtſchaften.
   B. Zur auswärtigen Correſpondenz.
   C. Zur Erfüllung derjenigen Pflichten, die der Staat in Anſehung des Zuſammenhanges mit andern Staaten zu leiſten hat.
   D. Zu Haltung der Reichs- und Landtage.
3. Capitel: Alle Beſoldungen der Bedienten bey dem Kirchen-, Cameral-, Policey- und Juſtizweſen.
4. Capitel: Aufwand zur Erhaltung der Domänen und Regalien, wohin auch die Ausgaben zum Bauweſen gehören.

III. Claſſe, ſo den Aufwand zur Erreichung der unmittelbaren Policeyabſicht beſchreibet.

IV. Claſſe, ſo ſich mit den Ausgaben, welche zur Bezahlung der Landesſchulden erforderlich ſind, beſchäftiget; daher
   A. Die Bezahlung der Intereſſen, und
   B. Der Abtrag des Capitals.

Der Herr von Juſti, welcher mit der Seckendorfiſchen Eintheilung, und ſonderlich mit der dritten Claſſe von den Ausgaben zu den milden Sachen, nicht zufrieden iſt, giebt, im 2 Bande ſeiner Staatswirthſchaft, folgenden Entwurf an die Hand:

I. Claſſe: Zur fürſtlichen Hofſtatt, worunter
   A. Die Chatoulle.
   B. Die Küche.
   C. Der Keller.
   D. Der Stall.
   E. Die Beſoldung der Hofbedienten.
   F. Die Luſtbarkeiten.

G. Die Koſten zu Reiſen der Herrſchaft.
H. Die Garderobe.
I. Die Livree der Bedienten.
K. Allmoſen und Belohnungen.
L. Hofcapelle, ꝛc.

II. Claſſe: Zur Landesverfaſſung, als
a) die Unterhaltung des Kreiscontingents,
b) der fürſtlichen Garde und übrigen Truppen,
c) die Kammerzieler und andere Reichs- und Kreis-Präſtationes,
d) die Geſandtſchafts- und
e) Correſpondenzkoſten, ꝛc.

III. Claſſe: Die eigentlichen Kammerausgaben, als vornämlich
a) die zur Erhebung der Einkünfte und Erhaltung der Fonds, wie auch
b) die zu den Verbeſſerungsanſtalten bey den Domänen und Regalien erforderlichen Koſten,
c) der Aufwand zu Verbeſſerung des Nahrungsſtandes und Cultivirung des Landes,
d) die Beſoldungen der Cameral- Juſtiz- und Policey-Bedienten.

IV. Claſſe: Baukoſten.
V. Claſſe: Zu Bezahlung der Schulden.
VI. Claſſe: Zum Schatz des Fürſten (*)

Ich muß nun auch einen Entwurf von einem allgemeinen Civiletat in einem großen Staate beybringen, inſofern ſolcher die Ausgaben betrifft. Es liefert uns ſolchen der Hr. v. Juſti, welcher aber anfänglich keinen Unterſchied unter Aerarium und Fiſcum angenommen. Man muß ſich alſo hier einen großen Staat vorſtellen, worinn ſich keine Landſtände befinden, oder wo dieſelben bey der Einrichtung der Landeseinkünfte und Ausgaben keine Concurrenz haben. Es macht Hr. v. Juſti in den Aus-

(*) Allein, dieſes iſt keine eigentliche Ausgabe; denn aller Ueberſchuß, welcher nach geſchehener Beſtreitung aller Ausgaben übrig bleibt, gehört in den Schatz; doch ſo, daß nicht alles für ewig darinn verſcharret, ſondern ein nöthiger Theil davon wieder in die Circulation gebracht werde. Es iſt alſo dieſe Claſſe in einem Wirthſchaftsetat überflüſſig.

Ausgaben für den Civiletat 4 Haupt-Eintheilungen. Die I besteht in den Ausgaben für den Hof und die Hof-Statt. Weil aber diese Ausgaben gemeiniglich von den Ausgaben der Kammer gänzlich abgesondert sind, und besondern Hofämtern überlaßen werden, so, daß die Kammer dabey fast nichts zu thun hat, als für die Anfüllung der Hofstaatscassen zu sorgen, und bey Einrichtung des Wirthschaftetats für die Hofstatt die nöthigen Erinnerungen und Vorstellungen zu machen: so werde von dieser Classe der Ausgaben des Civiletats unter dem Art. Hofstatts-Etat handeln. Die II. schließt alle eigentliche Kammerausgaben in sich. Da nun diese den eigentlichen Kammeretat ausmachen, so werde auch hiervon in einem eigenen Artikel das Nöthige beybringen. Die III. besteht in dem Aufwande zu Bezahlung der Schulden, welcher ebenfalls seinen eigenen Artikel haben wird. Und die IV. kömmt auf dasjenige an, was zum Schatze gewidmet wird. Ich habe aber schon oben erwähnt, daß hierzu keine besondere Classe in dem Civil-Etat nöthig ist; es wird auch davon in dem Art. Schatz noch mehr gesagt werden.

Da sowohl die Angelegenheiten des Staats und der darzu erforderliche Aufwand, als die Einkünfte desselben, beständigen Veränderungen unterworfen sind: so folgt von selbst, daß der allgemeine Wirthschaftsetat alle Jahre gemacht werden muß. Und weil derselbe die Richtschnur aller Cameralgeschäfte seyn soll: so muß er auch allemal im voraus auf das folgende Jahr gemacht werden, und kann sich auf keine längere Zeit erstrecken. Es pflegt auch die Zeit, wann er verfertiget werden soll, gemeiniglich ein- für allemal bestimmet und festgesetzt zu werden. In den Königl. Preußischen Landen geschieht solches jederzeit um Trinitatis.

Bey der Anfertigung des Civiletats selbst ist folgendes zu beobachten. Die erste Arbeit kömmt darauf an, daß man alle Einkünfte des folgenden Jahres bestimmet,

ſtimmet, und deren Summe feſtſetzet. Nun hat man zweyerley Einkünfte, gewiſſe und ungewiſſe. Was an jenen eingehen wird, iſt allemal bekannt. Bey den ungewiſſen Einkünften verfährt man folgendergeſtalt. Sind es ſolche, welche gewiſſe Handlungen der Unterthanen vorausſetzen, als: die Zoll- und Poſteinkünfte, u. d. gl. ſo werden ſie durch einen Durchſchnitt von 6, oder, wenn die Fälle ſehr ungewiß ſind, von 12 und 20 Jahren, beſtimmet. Beruhen aber die ungewiſſen Einkünfte auf der Oekonomie der landesherrlichen Bedienten: als da ſind: Bergwerke, Waldungen, Jagden, u. d. gl. ſo müſſen die dabey ſtehenden Bedienten ihre beſondere Wirthſchaftsetate vorher und zeitig einſenden, wie der Zuſtand ihrer Oekonomie auf das folgende Jahr beſchaffen ſeyn wird. Bey denen Ausgaben, welche ebenfalls entweder gewiß oder ungewiß ſind, wird eben ſo verfahren, und man ſucht die leztern, ſoviel möglich, gewiß zu machen. Die Ordnung ihrer Nothwendigkeit aber wird durch angeſtellte Berathſchlagungen, da man eine Art der Ausgaben nach der andern durchgehet und überleget, feſtgeſetzt. Weil auch in jeder Art des Aufwandes zweyerley Ausgaben vorfallen, nehmlich die ordentlichen, die ein Jahr wie das andere Statt finden, und die außerordentlichen, die nur durch beſondere und unvermuthete Fälle veranlaßet werden: ſo muß man über das zu dem ordentlichen und gewöhnlichen Aufwande in jeder Art der Ausgaben erforderliche Quantum, noch eine beſondere Summe zu dieſen außerordentlichen Ausgaben, deren Größe nach dem Maaß, wie ſie ſelten oder öfters vorfallen, beſtimmet wird, ausſetzen. In einigen Ländern hat man auch eine beſondere Extraordinariencaſſe (ſ. Th. VII, S. 694).

Man wird hoffentlich nicht verlangen, daß ich einen Wirthſchaftsetat, welcher wirklich in einem Staate Statt gefunden, zum Muſter mittheilen ſoll. Dieſer Etat gehört mit unter die Staats- und Finanzgeheimniſſe, welche

che auf das allerſorgfältigſte verwahret werden. Nur diejenigen Bedienten, welche das Finanz- und Cameral-Weſen dirigiren und verwalten, ſind es, denen die Einſicht in den Wirthſchaftsetat des Landes verſtattet wird, und ihr Eid und Pflicht iſt viel zu ſtark, als daß ſie ihn andern, die er nichts angehet, communiciren ſollten; ja es iſt öfters nicht einmal erlaubt, jemanden die Einrichtung dieſes Etats nach ſeinen bloßen Claſſen und Rubriken, und ohne die beſtimmten Summen dabey auszuwerfen, mitzutheilen. Daher kömmt es, daß man in den cameraliſtiſchen Büchern und Schriften nach einem wirklich für einen gewiſſen Staat errichteten Wirthſchaftsetate vergeblich ſuchet.

Civis, ſiehe **Bürger.**

Clabaud, Clabauder; ſiehe **Klaffen.**

Cladde, ſiehe **Memorial.**

Claſter, ſiehe **Klafter.**

Claie, Claye, **Flechte, Horde, Hürde**; ſ. **Hürde.**

Clair-obſcur, ſiehe **Helldunkle.**

Clairan, ſiehe **Schelle.**

Claire, ſiehe **Klare.**

Clairet, eine Art Wein; ſ. unter **Wein.** Siehe auch **Claret.**

Clairette, Eau clairette, ein aus Brandwein, Zucker, Zimmet und etwas Ambra zubereitetes Waſſer. Wird Saft von Kirſchen, Himbeeren oder Johannisbeeren dazu gethan, ſo heißt es Eau clairette d'Arménie.

Clairville, Clairville longue, eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 418.

Clam, iſt eine Art von Auſtern in Amerika, ſonderlich an der mexicaniſchen Küſte, groß, ſchön, und von wohlſchmeckendem Fleiſche. Sie hängen ſich an die Felſen ſo feſt an, daß man ſie unmöglich losbringen kann; deshalben man ſie an dem Orte, wo ſie gefunden werden, aufmachen, und das Fleiſch herausnehmen muß.

Clam, heißt im Königreich Siam, ein kleines Gewicht, ungefähr von 12 Reiskörnern. Es iſt die Hälfte eines Paye, und der 64ſte Theil eines Tael. Auch iſt Clam eine gewiſſe Scheidemünze in Siam, die ungefähr 1 franzöſiſchen Sol gilt.

In Siam ſowohl, als in China, und an vielen andern Oertern in Aſien, werden die ſilbernen Münzen, oder wenigſtens die Stückchen Silber, die daſelbſt ſtatt der Münze dienen, auch zu Gewichten gebraucht.

Clameſi, heißt eine Art ſchlechten Stahls, welcher aus Limouſin kömmt, und in viereckigen Stücken oder Stangen von ungefähr 4 Zoll, verkauft wird.

Clapet, ſiehe Klappe.

Clapier, ſiehe im Art. Kaninchen.

Clarequet, eine Gattung Gallerte oder durchſichtige Confitur, welche aus dem Safte von Aepfeln, Birnen, Johannisbeeren, Kirſchen, Muſcatellertrauben, Quitten, Veilchen ꝛc. und auf gebrochene Art (en Caſſé) geſottenen Zucker bereitet, hernach aber in beſonders dazu eingerichtete Clarequet Gläſer gegoſſen, und in denſelben ſerviret wird. Siehe Birnen-Clarequets, Th. V, S. 487, und Pomeranzenblühten-Clarequets, Th. III, S. 136, f.

Claret, 1. ein noch am häufigſten in Niederſachſen übliches Wort, einen gemachten oder gewürzten Wein anzudeuten, dergleichen Kirſchwein, Schlehenwein, u. ſ. f. iſt, in welcher Bedeutung Claratum und Claretum ſchon in dem Lateine der mittlern Zeiten vorkömmt. Siehe Hippokras.

Ein Claretwein wird auf folgende Art angeſetzt. Man nimmt 8 Maaß guten Wein, läßt ihn über einem Kohlenfeuer ſieden, hebet ihn ſodenn vom Feuer, wirft 3 Loth Zimmet, 2 Loth Muſcatennüſſe, und 1½ Pfund Zucker, alles gröblich zerſtoßen, dazu hinein, rührt es wohl untereinander, läßt den Wein mit dieſem Gewürz noch einmal aufſieden, und, wie zuvor, erkühlen. Inzwiſchen ſtößt man 1 Quentgen Gewürznelken, und 1½ Loth Cardamomen, zerſchneidet ½ Pfund der beſten Roſinen

und

und Eibeben, ſchüttet dieſes zuſammen in einen, oben weiten und unten engen, von Barchent gemachten Sack, gießt den zum zweytenmal geſottenen Wein darein, preſſet den Sack ein wenig, und läßt den Wein in ein reines Fäßchen durch das Spund-Loch verſeihen, oder aber in eine gläſerne Flaſche mit einem etwas weiten Mundloch, ſchlägt das Fäßchen feſt zu, und verwahrt die Flaſche mit ihrer Schraube aufs beſte, und läßt es etlichemal vergähren.

Auf eine andere Art. Man zerſtößt 3 Loth Zimmet, 1 Loth Florentiner Violenwurzel, ½ Loth Cardamomen, 1 Quentgen Ingber, und 1 Pfund Zucker, läßt es zuſammen mit 3 Maaß guten Wein aufſieden, und ſeihet es durch ein härenes Tuch.

2. Ein blaßrother, beſonders franzöſiſcher Wein, aus dem Franz. Clairet, ein Bleicher.

Claret-Traube, Gutedel; ſiehe unter **Weinſtock**.

Clareten-Birn, ſiehe Th. V, S. 442.

Clarificatio, Abläuterung; ſiehe **Abſchäumung. Klarmachen.**

Clarine, ſiehe **Schelle.**

Clariren, iſt ein Wort, welches bey dem oreſundiſchen Zoll in Dännemark gebräuchlich iſt, und heißt ſoviel als die Schiffe abfertigen, den Zoll und die Fracht bezahlen.

Claroſcuro, ſiehe **Helldunkle.**

Claſſificationsurthel, ſiehe unter **Concurs.**

Clauſel, Clauſul, L. Clauſula, Fr. Clauſe, heißt eine beſondre Verfügung, Vorbehalt oder Bedingung, die z. E. einem Tractat zwiſchen großen Herren, einem obrigkeitlichen Befehl, einem gerichtlichen oder außergerichtlichen Contract ꝛc. angehängt wird, um ein und andern Hauptumſtand, deſſen in dergleichen Schriften gedacht iſt, auf eine einſchränkende, oder auch auf eine erweiternde Art genauer zu beſtimmen. Faſt eine jede Sache und verbindliche Handlung hat ihre eigene **Verclauſulirung**, wie denn auch bereits von unterſchiedlichen Rechtsgelehrten ganze Tractate von dergleichen Clauſeln und ihren Wirkungen geſchrieben worden.

Clauſoir, ſ. **Schlußſtein.**

Clauſuren, ſind Beſchläge, Schlöſſer, Haken, Heftel, Ecken und Buckeln an den Bänden der Bücher, welche bald glatt, bald geblümt, geſchlagen, gegoſſen, getrieben, durchbrochen, geſchnitten, aus Eiſen, blau angelaufen, theils aus ganzem, theils aus geſchlagenem Meſſing, verſilbert, vergoldet, von Silber, u. ſ. f. wie man es verlangt, verfertiget werden. Daher der Clauſur-Macher, eine Art Gürtler, die Clauſuren zu den Büchern verfertigen.

Weil Luft und feuchte Oerter denen Büchern viel Schaden zufügen, indem die Blätter aufquellen, und auf dem Schnitt dicker werden, als hinten auf dem Rücken, auch große und ſchwere Bücher, wenn ſie auf den Bücherbrettern nicht dicht und feſt an einander ſtehen, insgemein großen Schaden leiden, indem das Buch ſich niederſenket, daß der unterſte Schnitt auf dem Brett aufzuſitzen kömmt, der Rücken aus ſeiner Ründung geht, und wieder gerade wird, auch öfters das Buch, zumal wenn daſſelbe nicht gut geleimt iſt, ſich gar umkehrt, daß der Rücken hohl und der Schnitt rund wird: ſo haben unſere Vorfahren die Bücher mit Riemen und Bändern, ſonderlich mit eiſernen oder meſſingenen Schlöſſern, oder ſogenannten Clauſuren, verſehen. Es iſt dieſe Erfindung zwar ein ſicheres Mittel wider vorerwähnten Schaden an den Büchern, und iſt noch heutiges Tages im Gebrauch; allein in Bibliotheken werden ſolche nicht wohl mehr geduldet, weil durch das Herausziehen und Wiedereinſetzen den nebenſtehenden Decken Schade zugefüget, und das Leder oder Pergament abgeſtoßen wird, wie denn auch in ſolchen Büchern es ſich nicht gut leſen läßt, weil die Clauſuren in die Höhe ſtehen, und die Wäſche oft daran hangen bleibt. An kleinen Bänden, die ein Hausvater zu ſeinem Gebrauch hat, auch bey den meiſten Schulbüchern, iſt es faſt nothwendig, ſolche noch beyzubehalten.

Vom Anſchlagen der Clauſuren und Buckeln, ſ. Anweiſung zur Buchbinderkunſt, 1 Th. Lpz. 1762, 8. S. 210—216.

Clavecin, Clavelée, Clavin; ſiehe Pocken der Schafe.

Schlußſtein.

Clavette, ein Vorſteckeiſen; ſiehe Th. VI, S. 196.

Clavier, ſiehe Schlüſſelring.

Clavier, (aus dem Franzöſ. Clavier, und dieß von dem Lat. clavus, ein Nagel) bedeutet bey den Tuchmachern

und Tuchſcheerern, die eiſernen Häkchen an den Tuch-Rahmen, woran die Tücher eingehenket werden, um ſie zu einer gleichen Breite zu ziehen.

Das bekannte muſikaliſche Saiten-Inſtrument, welches durch Claves geſchlagen wird, gehört hieher nicht, weil alles zur Muſik und zu dem Spielen gehörige aus dem Bezirk meines Werkes ausgeſchloſſen iſt.

Clavin, ſiehe Claveau.

Clavus, Hühnerauge; ſiehe Leichdorn.

Clavus ſecalinus, ſiehe Mutterkorn.

Claye, ſiehe Claie.

Clé, Clef; ſiehe Keil. (Schließ-) Schlüſſel.

Clematis, Fr. Clematite; ſiehe Waldrebe.

Clematitis recta ſ. vulgaris, ſiehe Th. II, S. 396, f.

Clepſydra, ſiehe Waſſer-Uhr.

Cleuder, ein im Heſſiſchen, und beſonders zu Caſſel übliches Wollgewicht, welches 21 Pfund beträgt.

Clima, ſiehe Klima.

Clincailler, ſiehe Eiſenhändler.

Clincart, ſiehe Klinkert.

Clinche, ſiehe Daumendrücker.

Clinopodium, ſiehe Acinos. Maſtixkraut.

Clinquant, ſiehe Lahn. Rauſchgold.

Clipet, ſiehe Klöppel.

Cliquet, ſiehe Schneller. Sperrkegel.

Cliquetis, ſiehe unter Klirren.

Cliquette, ſiehe Klapper.

Cliſſe, ſiehe Käſehorde.

Cliſſon, nennet man eine Art weißer Leinwand, welche ihre Benennung von der Stadt Cliſſon in Bretagne, unweit Nantes, bekommen hat.

Die Cliſſons ſind von zweyerley Breite, nehmlich von $\frac{7}{8}$ oder $1\frac{7}{8}$ Ellen, und werden nach dem Stücke von 20 Ellen pariſer Maaß verkauft. Dieſe Gattungen Leinwand, welche insgemein Hemden, und anderes dergleichen leinen Geräth daraus zu machen dient, werden mei-

meiſtentheils auf die franzöſiſchen Inſeln in Amerika verſandt; der Reſt davon aber wird in Bretagne und in einigen benachbarten Provinzen verbraucht.

Clivſamen, ſiehe Aparine.

Cloak, L. Cloaca, Fr. Cloaque, hieß bey den Alten ein gewölbter ſteinerner Canal in der Erde, das Waſſer und die Unreinigkeiten einer Stadt abzuführen.

Es bedeutet auch einen Ort, wo aller Unrath eines heimlichen Gemachs, oder andere Unreinigkeiten des Hauſes, zuſammenfließen, oder zuſammengeſchüttet werden; der Grund eines Abtritts oder Privets; die zur Abführung des in ſolchen heimlichen Gemächern ſich geſammelten Unflaths und anderer Unreinigkeiten angelegten Schleuſen, davon bey dieſem Worte ein mehreres nachzuſehen. Siehe auch Abtritt. Miſtgrube.

Cloche, ſiehe Glocke.

Clochette, ſiehe Glöckchen. Glockenblume.

Cloiſon, ſiehe Verſchlag.

Cloporte, ſiehe Kellerwurm.

Cloque, eine gewiſſe Krankheit der Bäume, inſonderheit der Pfirſichbäume; ſiehe unter Pfirſich.

Clos, ſiehe Gehäge.

Cloſerie, ſiehe Geſchloſſene Arbeit.

Clou, ſiehe Nagel.

Clou de giroſle, ſiehe Gewürznelke.

Clouïère oder Clouvière, ſiehe Nageleiſen.

Clouïer, Nagelſchmied, ſiehe unter Nagel.

Clove, iſt ein in London und ganz England gebräuchliches Wollgewicht, welches auch Nail genannt wird, und 7 Pfund beträgt.

Clupea Aloſa, ſiehe Goldfiſch. Sardelle.

Clupea Harengus, ſiehe Häring.

Clupea Sprattus, ſiehe Sprott.

Clypeola, ſiehe Senf. (Bauern-)

Clyſtier, ſiehe Klyſtier.

Clyſtierkraut, ſiehe Bingelkraut.

Cneorum, ſiehe Seidelbaſt.

Cnicus, ſiehe unter Diſtel. Saflor.

Coagis, ein in der Levante unter den Kauf- und Handelsleuten gebräuchliches Wort, bedeutet einen Commiſſionär.

Es giebt Franzoſen, Holländer, Engländer und Italiäner, die ſich in den levantiſchen Handelsplätzen in der Qualität von Coagis oder Commiſſionärs niedergelaßen haben. Sie treiben jeder in Commiſſion und auf Rechnung der Kauf- und Handels-Leute von ihrer Nation Handlung. Siehe Commiſſionär.

Coagulation, ſiehe Gerinnen.

Coagulativfieber bey Pferden; ſiehe unter Fieber.

Coati-Thier. Dieſen Nahmen führen verſchiedene amerikaniſche Thiere, die von den Reiſebeſchreibern als eine Art Füchſe betrachtet, vom Ritter Linnäus aber theils dem Bärengeſchlechte, theils dem Geſchlechte der Viverra beygezählt werden, und deren Naturgeſchichte Herr D. Martini mit ſeiner gewöhnlichen Gründlichkeit liefern wird.

Es kommen beſonders von dem Coati-mondi, (von welchem Linnäus, im IX B. der überſ. Schwed. Abhandl. S. 300, fgg. eine leſenswürdige Beſchreibung, nebſt Abbildung, mitgetheilt hat, die Häute in großer Menge aus Amerika nach Schweden, woſelbſt die meiſten Bauermützen damit gefüttert zu ſeyn pflegen. Auſſerdem macht man aus den Schwänzen, welche röthlich mit ſchwarzen Ringen ſind, Bedeckungen um den Hals, wenn man im Winter reiſet.

Coatli, der Griesholzbaum; ſiehe unter Griesholz.

Cobalt, ſiehe Kobalt.

Cobido, Cobidos, Covado, ein portugieſiſches, und bey den Amſterdamer Juden ſehr gebräuchliches Wort, bedeutet ſoviel als das franzöſiſche Wort Coudée, d. i. Ellenbogen, oder Elle. Man bedienet ſich deſſelben inſonderheit, wenn man die Größe der Zitze oder der Stücke von baumwollenen Zeugen anzeigen will, die aus Indien kommen, und welche die Franzoſen Indiennes, die Schweizer aber perſianiſche nennen.

Dieſes

Dieſes Wort Cobido iſt auch in Oſtindien ſehr im Gebrauche. Die Portugieſen haben es daſelbſt am erſten eingeführt, und ſelbiges aus dem ſpaniſchen Cobdo gezogen. Es iſt aber dieſes Wort aus den verſchiedenen indianiſchen Nationen ſehr verderbt worden. Einige ſagen Cobit, Andere Cobre; wiederum Andere Cabido, oder Cavido; noch Andere Cobdi, u. ſ. w. Und eben dieſes hat auch den Hrn. Savary verleitet, in ſeinem Dict. univ. de commerce ſo viele beſondere Artikel unter einer jeglichen der hier erwähnten Benennungen zu machen, ohne zu merken, daß ſelbige alle zuſammen nur einerley Maaß anzeigen, wovon die Indianer und Chineſer reden.

Die indianiſche Compagnie in Holland bedienet ſich auch des Wortes Cobido bey dem Verkaufe der indianiſchen Zeuge, wie aus Ricards Tractat von der amſterdamer Handlung zu erſehen iſt. Drey indianiſche Cobidos thun 2 amſterdamer Ellen; und ein liſſaboniſcher Cobido iſt der amſterdamer Elle gleich. Unterdeſſen iſt dieſes Maaß gleichwohl an vielen indianiſchen Oertern, in Anſehung ſeiner Größe etwas unterſchieden. Man gebrauchet es auch, die ſeidenen Zeuge zu meſſen.

Cobitis, ſiehe Peißker.

Cobra de capelos, ſiehe Schlangenſtein.

Cobre, ſiehe Cobido.

Coca, oder Coc, iſt ein amerikaniſches Gewächs, welches in dem Königreich Peru häufig zu finden, und auch daſelbſt am meiſten im Gebrauche iſt. Der beſte Coca kömmt aus Cucuman bey Paraguay, wie Hr. v. Jüſſieu bezeuget. Der Strauch oder die Staude wird nur 3 bis 4 Schuh hoch. Sein Laub iſt weich, blaßgrün, etwas ebener, und nicht ſo adericht, als das an den Birnbäumen, ſonſt aber dieſem ſehr gleich; wiewohl es Andere mit dem Myrtenlaube vergleichen, ob es zwar etwas größer, als dieſes leztere, iſt. Seine Frucht ſind Trauben, woran die Beeren anfangs roth, hernach aber,

wenn ſie völlig reif ſind, ganz ſchwarz werden; und zu ſolcher Zeit werden ſie, nebſt dem Laube davon, aufgeſammlet, gedörret und ſorgfältig bewahret.

Die Weſtindianer bedienen ſich dieſes Laubes, wie die Oſtindianer des Betels, oder wie die Europäer des Tobaks, und bereiten es alſo: Sie vermiſchen es mit gebrannten Auſterſchalen, calcinirten Knochen, oder wohl gar nur mit Kalk, und machen Pillen oder Zeltlein daraus, die ſie eine gute Zeit im Munde behalten und kauen. Sein Geſchmack iſt ſcharf, beißend, davon einem, der es nicht gewohnt iſt, die Haut von der Zunge abgeht. Es giebt einen widerwärtigen Schaum, und macht die Indianer, welche es beſtändig kauen, unerträglich ſtinkend. Der Sage nach iſt es etwas nahrhaftes, und ſoll man ſich etliche Tage dabey ohne Eſſen erhalten können, daher der Strauch auch von Einigen der Hunger- und Durſt-Baum, Fr. Arbre de la faim et de la ſoif, genennet worden. Sonderlich pflegen die Bergleute, (welche in den Erzgruben nicht Zeit zu eſſen haben, ſondern befürchten müſſen, daß ihnen das unterirdiſche Waſſer auf den Hals komme) Cocablätter in den Mund zu nehmen, die ſie kauen, und unter der Arbeit den Saft daraus ſaugen.

Der Coca ſoll auch die Zähne befeſtigen, und das Zahnweh vertreiben. Andere rühmen ihn zu den Wunden; ja, man will wiſſen, daß die Indianer auch Zauberey damit treiben; daher er von den Spaniern in dem nordlichen Theile von Peru, bey Strafe der Inquiſition verboten, und im ſüdlichen Theile nur denen, die in Bergwerken arbeiten, erlaubt iſt.

Der Frucht davon, oder der gedörrten Beeren, bedienet man ſich in Peru eben ſo, wie in Mexico des Cacao, ſtatt der Scheidemünze. Sonderlich treiben die Indianer, die in den Gebirgen wohnen, mit dieſer Art von Münzen ihr größtes Gewerbe, indem ſie ſolche zum Einkauf, oder zur Eintauſchung der

Klei-

Kleidung, des Viehes, und anderer dergleichen Waaren, brauchen.

Coccinella, Coccionella, ſiehe **Cochenille.**

Coccus, der Scharlachbeerſtrauch; ſiehe unter **Kermes.**

Coccus Adonidum, ſiehe unter **Blatt-Laus.**

Coche, ſiehe Kerbe. Kutſche. (Land-) Schlagholz bei den Huemachern.

Cochenille, (ſprich Koſchenille) vulgo **Conchenille, Concinille, Conzenille, Gutzenellen, Kutzenellen,** L. Coccinilia, Coccinilla, Coccionella, Ital. Coccinella, Fr. Cochenille, und von den Türken Cormeri genannt, iſt eine köſtliche rothe Purpurfarbe. Sie iſt (ſo wie man ſie aus Mexico, als dem einzigen Lande, woher man ſie zu uns bringt, bekömmt) wie kleine Körnlein geſtaltet, aber von ziemlich unordentlicher Figur, jedoch gemeiniglich auf einer Seite etwas erhaben, worauf man gleichwohl gewiſſe Krümmungen wahrnimmt, und auf der andern wie ausgehöhlt; innerlich purpurfarbig, und äußerlich bald ſchwärzlich roth, bald aſchgrau, mit etwas Roth vermiſcht. Ihr Umfang kömmt einer runden Figur bey, nur daß ſie öfters einige Vertiefungen hat, die auf unterſchiedlichen Körnern mehr oder weniger gezeichnet ſind. Kurz, man findet an dieſen Körnern alle Arten von Unförmlichkeiten, welche ein Körper, der erſtlich weich geweſen, nachher, wenn er austrocknet, annehmen kann.

Daß dieſe Körner nicht ein amerikaniſches Gewächs, oder Samenkorn von einer Pflanze, ob es gleich im Spaniſchen Grana genannt wird, ſondern vielmehr ein Inſect und Wurm ſeyn, iſt nunmehr außer Zweifel. Da man dieſe Körner in Mexico von Pflanzen ſammlet, ſo hat man ſie in Europa lange Zeit für Pflanzentheile gehalten. Ein Holländer, Melchior Ruuſcher, behauptete im Jahr 1725 gegen einen ſeiner Freunde, daß die Cochenille aus dem Thierreich, und ein Wurm wäre; dieſer aber wollte ſich ſeine alte Meinung, daß ſie zum Pflanzenreich gehöre, nicht benehmen laßen. Beyde

schlugen daher eine große Wette an, erwählten eigene Schiedsrichter, und ließen, mit Bewilligung des spanischen Statthalters in Mexico, acht mehrentheils ansehnliche Personen eidlich verhören, was sie von der Wartung und Fortpflanzung der Cochenille wüßten, und diese Aussage wurde vor dem Gericht der Hauptstadt des Bisthums Oaxaca in Neuspanien, Antiquera, wo die Cochenille am häufigsten gesammlet wird, niedergeschrieben.

Ruysch beschrieb im J. 1729 alles, was dabey vorgenommen, in einer zu Amsterdam, in holländischer Sprache gedruckten Schrift, welche man in hochdeutscher Sprache, im I B. der Physikalischen Belustigungen lesen kann.

Es ist daher ungezweifelt, daß die Cochenille kleine Insecten sind, welche leben, gehen, aufwärts kriechen, von Nopalen, d. i. einer Art indianischer Feigenbäume, welche die Kräuterkenner Opuntia nennen, ihre Nahrung suchen, und Junge zeugen, welche so groß sind, als die jungen Mieten, Augen, Maul, Saugrüssel und Füße haben, ihres gleichen zeugen, und, wenn sie ausgewachsen, an Gestalt und Größe mit bloßen Augen den Wanzen einigermaßen ähnlich sind, nur daß sie weniger beweglich, und ihre Füße, die so fein wie ein Haar sind, allezeit unter den Leib eingezogen halten.

Diese Scharlachwürmer werden unter die Insecten mit halben Flügeldecken, und zu der Art der Schildläuse, dergleichen man auf den Blättern der Pommeranzen- und Citronenbäume häufig antrifft, gezählet, deren Betrachtung durchs Vergrößerungsglas ein sehr sonderbares Schauspiel darstellet. Sie finden sich des Sommers auf verschiedenen Pflanzen ein; doch gehen nicht alle, die der Gestalt nach überein kommen, die Cochenille. Da sie, wenn sie ihr völliges Wachsthum erreicht haben, auf den Pflanzen fest und unbeweglich bleiben, so würde man sie kaum für lebende Thiere halten. Man hat auch nicht begreifen können, wie sich diese Thierchen vermehren und ihr Geschlecht fortpflanzen, bis Hr. v. Reaumür die Art ihrer Befruchtung entdeckte. Ueber alle diese, eigentlich zur Naturgeschichte gehörige Umstände, wird mein gelehrter Freund, Herr D. Martini, in seinem Naturlexikon, das hinreichendste Licht verbreiten.

Die

Die dornichte Pflanze, auf welcher dieſe Thierchen in Amerika leben, nennen die Engländer einen Stachelbirn-Baum; und die Franzoſen Raquette; der Apfel aber, welcher darauf wächſt, hat viel Aehnlichkeit mit der Feige. Die Blätter, auf welchen ſich dieſe Würmer nähren, ſind ſehr dick, ſtachelig, und haben einen rothen Saft, welchen ſie ſaugen. Wenn dieſe Thierchen die freye Luft vertragen können, (nehmlich nach der Regen-Zeit, die in Mexico unſern Winter ausmacht) ſetzet man diejenigen, welche bisher in den Häuſern aufbehalten worden, und die bald Junge hecken können, in einige Paſtels; in jedes 12 bis 14 Stück. Dieſe Paſtels ſind kleine Neſter, ungefär wie Vogelneſter, welche die Indianer aus feinem und weichen Heu oder Stroh, oder aus Baummooß, oder aus dem zarteſten faſerichten Gewebe, welches die Cocosnüſſe umgiebt, machen. Dieſe Paſtels werden hernach mit ihren Thierchen auf Nopal-Pflanzen gethan, welche man deswegen ſäet und ſorgfältig wartet. In 2, 3 bis 4 Tagen, legen dieſe Cochenillenwürmer in ihren Neſterchen unzählich viel Eyer. Bald darauf ſterben die Mütter. Unterdeſſen kriechen die Jungen aus den Neſtern auf die Nopalen, hängen ſich daran an, und ſaugen den Saft davon; dieſer allein iſt ihre Nahrung, die Pflanze freſſen ſie nicht. Dieſe Thierchen ſuchen allezeit die grünſten und ſaftigſten Theile der Pflanze, wo ſie ihre meiſte und beſte Nahrung finden; auch ſuchen ſie die am meiſten bedeckten Oerter, vor dem böſen Wetter ſicher zu ſeyn. Wenn dieſe Thierchen groß und dick werden, muß man ſorgfältig Achtung geben, daß ihnen kein Ungeziefer Schaden thue, oder ſie tödte. Man muß ſie rein halten, und gewiſſe Fäden von ihnen abmachen, welche wie Spinnengewebe über den Nopal gezogen ſind; auch muß man ſie ſehr ſorgfältig vor großer Kälte und Hitze, und vor ſchädlichem Regen und Wind verwahren, weil die feinen Cochenillenwürmer, da ſie ſehr glatt ſind, leicht davon ſterben würden.

Was die Einſammlung und Einerntung der Cochenille betrifft: ſo ſammlet man die Mütter, welche, wenn ſie Junge geheckt haben, in den Neſtern ſterben, zuerſt ein. Ungefär 3 bis 4 Monathe hernach, nachdem es die Witterung zuläßt, wenn die erſten Jungen groß und dick genug geworden, und im Stande ſind, wieder Junge zu hecken, und wenn ſie auch ſchon einige geheckt haben, nehmen die Mexicaner dieſelben von den Nopalen ſehr vorſichtig mit einem Steckchen, an welches Haare, wie an einen Pinſel angemacht ſind, hinweg. Wenn ſie ſolchergeſtalt geſammlet, und hernach mit heißem Waſſer, oder mit Feuer, getödtet worden, wird dieſes die zweyte, oder die erſte Ernte der in freyer Luft aufgezogenen Jungen genannt. Abermals 3 bis 4 Monathe darauf, wird die zweyte Brut der Jungen, welche auf dem Nopal geheckt worden, und welche, nachdem ſie auf demſelben groß und dick geworden, auch wieder einige Junge geheckt haben, wie die vorigen, geſammlet und eingeerntet; nur mit dem Unterſchied, daß man alsdenn oft von der Pflanze viel Junge mit ihren Müttern wegnimmt. Dieſe lezte Sammlung, welche die Spanier Granilla nennen, weil ſo viel Junge darunter ſind, wird für die ſchlechteſte gehalten. Eine gute Anzahl dieſer Jungen läßt man auf den Nopalen, trägt ſie aber, wenn bald darauf die Regenzeit einfällt, mit dem Blatt, worauf ſie ſitzen, nach Hauſe, allwo ſie bis zur künftigen Fortpflanzung ſorgfältig aufbehalten werden.

Das Tödten der Cochenillenwürmer geſchieht auf zweyerley Art; nehmlich: in einem Korbe, den man in ſiedend Waſſer tauchet, oder in Temaſcalen, welches kleine dazu gemachte Oefen ſind, daß ſie durch die Hitze darinn ſterben ſollen. Einige verfahren hierinn auch auf eine dritte Art. Sie tödten ſie, indem ſie dieſelben auf Comalen, welches ganz flache Pfannen ſind, röſten, unter welchen ſie Feuer machen, und deren ſich die indianiſchen Weiber bedienen, ihr Mayzbrod darauf zu backen.

Dieſe

Dieſe drey unterſchiedene Arten, die Cochenillenwürmer zu tödten, geben der Cochenille auch dreyerley unterſchiedene Farben. Durch die erſte Art mit dem heißen Waſſer, werden ſie braunröthlich, und ſie verlieren davon die äußerliche Weiße, mit welcher die lebendige Cochenille gleichſam bedeckt war. Durch die andere Art, da ſie in den Temaſcalen getödtet werden, werden ſie aſchfarbig und geſprenkelt, oder wie Jaſpis, ſowohl wegen der natürlichen Weiße, welche ſie umgab, als auch wegen der natürlichen durchſcheinenden Blutfarbe der Cochenille ſelbſt. Durch die dritte Art, da man ſie auf Comalen röſtet, werden ſie ſchwarz, als wenn ſie verbrannt wären.

Von dem vielen Handthieren und Trocknen verändern dieſe Thierchen, außer der Farbe, auch ihre Geſtalt, und verlieren die Füße, ehe ſie zu uns gebracht werden; welcher Umſtand mit dazu beygetragen, daß man ſie in ſo langer Zeit nicht für Thiere gehalten; jedoch läßt ſich bisweilen, mittelſt eines Vergrößerungsglaſes, an ihnen noch ein Fuß wahrnehmen.

Hierbey iſt noch anzumerken, daß 4 Pfund Mütter, welche, nachdem ſie Junge geheckt haben, von ſich ſelbſt geſtorben und dadurch mager geworden ſind, wenn ſie abgetrocknet worden, nur 1 Pfund geben, oder aus einem Pfunde 4 Unzen werden; daß aber 3 Pfund derſelben, welche lebendig behutſam von den Nopalen abgenommen worden, wenn ſie getödtet und abgetrocknet ſind, auch ein Pfund geben.

Man ſammlet in Mexico auch von den wilden Nopalen in den Wäldern die Cochenille, und tödtet die Würmer in heißem Waſſer; dieſe aber ſind nicht ſo fein, und haben einen widrigen Geruch. Dieſe wird daher wilde oder Feldcochenille, Fr. Cochenille ſylveſtre, ſo wie jene, welche gehörig gepfleget und gewartet wird, die Hauscochenille genannt.

Allgem. Reiſebeſchreib. B. IX, S. 247, f. XIII, 673, f. XVII, 735.

Dieſes Inſect iſt ein wichtiger Handlungszweig für die Spanier, welche bekanntermaßen Mexico beſitzen. Man hat ſehr wahrſcheinlich berechnet, daß er manches Jahr einige Millionen Reichsthaler eintrage. Herr v. Neufville hat angemerkt, daß die Cochenille, man möge ſie eine ſo lange Zeit aufheben, als man will, nicht verderbe, und, ſie möge auch noch ſo alt ſeyn, dennoch allezeit ſo gut von Farbe ſey, als die allerfriſcheſte.

Die beſte Cochenille, welche man zum Färben gebrauchen will, muß nicht gar zu leicht, rein, trocken, in den Einſchnitten oder Falten gleichſam ſchimmlicht, oder wie mit feinem Puder beſtreuet ſeyn, glänzend und dunkel braunroth ausſehen, den Speichel, wenn man ſie kauet, ebenfalls braunroth färben, überdies ſchleimicht, ein wenig bitterlich und zuſammenziehend ſchmecken, und einen kaum merklichen etwas dumpfichten Geruch haben.

Man muß, nach Hrn. Savary, unter der Cochenille, folgenden Unterſcheid machen. Die Cochenille Meſtèque, (von Muſtèque, in der mexicaniſchen Provinz Honduras, alſo genannt, wo die beſten Nopalplantagen ſind,) iſt die koſtbarſte, und wird zu den ſchönſten Färbereyen gebraucht. Nächſt dieſer folgt die Cochenille Campetiane oder Tesquale, und noch eine andere wilde, die man die gemeine wilde nennet, und welche von der indianiſchen weit unterſchieden iſt. Die Campetiane iſt nichts anders, als das Ueberbleibſel von der ausgeſiebten Meſtèque, oder auch die Meſtèque ſelber, welche bereits zum Färben gebraucht worden. Die Tesquale, ſonſt auch Tetrechalle genannt, iſt die Erde, welche ſich mit der Campetiane vermiſcht befindet. Da aber leztere Arten lange nicht von der Güte, und auch nicht ſo theuer, als die wahre Cochenille, ſind: ſo werden ſie nur zum Färben ſchlechter Zeuge gebraucht. Man findet auch zuweilen zu Cadix in Spanien geborgene Cochenille, (Cochenille avariée) d. i. feine Cochenille, die vom Meerwaſſer, bey Gelegenheit eines Schiffbruches benezt worden. Dergleichen Zufälle vermindern den Preis ſtark; denn das Meerſalz greift die Farbe der Cochenille an, daß man ſolche zu nichts, als zum Purpur, brauchen kann, und auch dieſer wird eben nicht der ſchönſte.

Es kömmt zu Cadix die Cochenille gemeiniglich auf den Gallionen an, welche die Schäze aus Mexico und

Peru

Peru dahin bringen, und wird von hier aus nach Holland. England und Marſeille verführet, von wannen ſie die franzöſiſchen und anderer Länder Specereyhändler und Droguiſten erhalten.

Nach den von Hrn. Pörner über die Miſchung und Beſtandtheile der Cochenille angeſtellten, und im II Th. ſeiner chymiſchen Verſuche und Bemerk. zum Nutzen der Färbekunſt, S. 247—271, beſchriebenen Verſuchen, beſteht die Cochenille aus einer gallertartigen, öligtharzigen und ſaliniſch-erdigen Subſtanz, welche, mit einander genau vereinigt, eine ſolche Miſchung ausmachen, die ſich ſowohl mit wäſſerichten, als auch ſaliniſchen und brennbaren Auflöſungsmitteln vereinigt, und denſelben ihre Kräfte mittheilt. Ob nun wohl durch die Deſtillation eine beträchtliche Menge öligter Theile aus der Cochenille erhalten werden kann: ſo ſind dieſelben demohngeachtet nicht frey, ſondern zum Theil mit einigen ſauern und feinen erdigen Theilen verbunden, und machen alsdenn eine Art von harziger Subſtanz aus; zum Theil aber ſind dieſelben in geringer Menge mit etwas mehrern erdigen und ſauern Theilen vereinigt, und verurſachen die Miſchung einer ſehr feinen und gelind zuſammenziehenden Subſtanz. Ferner ſind dieſelben noch auf eine andere Art mit ſauern und erdigen Theilen vermiſcht, und machen eine ſeifenartige Subſtanz aus. Die Vereinigung aller dieſer Subſtanzen aber macht, daß die Miſchung der Cochenille, überhaupt betrachtet, die Natur und Beſchaffenheit einer beſondern gallertartigen Subſtanz erhält, welche aber als eine mit zuſammenziehenden ſaliniſchen und öligtharzigen Theilen verbunden, eine beſondere Art einer Gallerte ausmacht, die zwar von dem Waſſer keine Veränderung leidet, aber durch die übrigen Auflöſungsmittel mehr und weniger verändert wird, ſo, daß ſie alsdenn die Natur und Beſchaffenheit einer Gallerte verliert, und bald als eine ſaliniſche zuſammenziehende, bald aber und vornehmlich als eine öligtharzige

Sub-

Subſtanz, welche mit ſaliniſchen Theilen verbunden, und durch dieſelben wirkſam geworden, ihre Wirkungen äuſſert. Von andern rothfärbenden Körpern, als: dem Braſilienholz, dem Sandelholz und der Färberröthe, unterſcheidet ſich die Cochenille, auſſer ihren Beſtandtheilen, auch darinn, daß ſie eine weit häufigere und feinere färbende Subſtanz enthält, und dieſelbe durch die ganze Miſchung vertheilt und mit den Behältniſſen genau vereinigt iſt; daher es denn geſchieht, daß eine kleine Menge Cochenille eine ſehr ſtarke färbende Kraft hat. Boyle hat angemerkt, daß ein Gran 25000 Theile gefärbet; und Neumann färbte mit einem Gran Cochenill-Extract 4 Pfund Waſſer. Da aber die färbende Subſtanz der Cochenille vorzüglich mit feinen öligten Theilen genau verbunden iſt, und dieſe mit ſehr feinen ſaliniſch-erdigen Theilen eine genaue Vereinigung eingegangen haben: ſo erhellet auch aus dieſer Miſchung, daß das färbende Weſen nicht ſo leicht entbunden und verflüchtiget werden kann, und alſo durch dieſelbe Farben zu erwarten ſind, welche, wenn die färbenden Theile der Cochenille gehörig aufgeſchloſſen und wirkſam gemacht worden, als beſonders gute und dauerhafte Farben ſich verhalten müſſen. Siehe Roth.

Verſuche mit Cochenille, inwiefern durch ſelbige Tuch oder Wolle Farbe erhalten kann: ſt. in Pörners Verſuchen ꝛc. a. ang. O. S. 273—315.

Verſuche mit Cochenille, inwiefern durch ſelbige Kanneſaß oder Baumwolle Farben erhalten. ſt. eb. daſ. S. 315—331.

Von den Seidenfärbern wird die Cochenille zum Blaufärben (ſ. Th. V, S. 632), zum Carmeſinfärben (ſ. unter Roth), zu Violett (ſ. Th. V, S. 601), und zur Purpur- und Nelkenfarbe (ſ. unter Roth), gebraucht.

Meiner Gewohnheit nach, ſollte ich hier ein litterariſch Verzeichnis der vornehmſten Schriften von der Cochenille beyfügen; ich verweiſe aber auf dasjenige, ſo ich bereits im IV B. des Neuen Hamb. Magaz. S. 481—489, habe einrücken laßen.

Ob man gleich die Nopalen, auf welchen in Mexico die Cochenille geſammlet wird, wie die Verſuche der Engländer und Franzoſen gezeigt haben ſollen, in Europa nicht fortbringen kann: ſo hat man doch bey uns verſchiedene andere Pflanzen, an welchen dieſe oder doch eine ähnliche Art der Coccuskörner gefunden wird, und es käme nur auf fleißige Verſuche an, ob wir nicht mit der Zeit durch unſre einheimiſche Cochenille ſo weit gelangen ſollten, daß wir der ausländiſchen entbehren könnten. Man findet dieſes Inſect in der Geſtallt purpurrother, auch violettröthlicher Körner oder Bläschen, in der Größe des Hanfſamens, auch kleinere, an den Stengeln und Wurzeln verſchiedener Kräuter, inſonderheit desjenigen, welches man, eben dieſer rothen Körner wegen, und weil dieſelben ſich um Johannis vornehmlich zeigen, im Deutſchen Johannisblut nennet, imgleichen an dem kleinen Wegebreit, an dem Fünffingerkraut, am Erdbeerkraut, am Gänſerich, am Habichtkraut, Mehlſtrauch, an der Tormentill oder Blutwurz, an den Wurzeln der Pimpinelle, auch an den Mausöhrchen, wie ich bey Gelegenheit eines jeden Artikels darauf aufmerkſam machen werde.

Cochenillen, Fr. Cocheniller, heißt bey den Färbern die Zeuge in eine von Cochenille gemachte Farbe legen.

Cochenillenbad, Cochenillendecoct, Fr. Cochenillage, heißt eine mit Cochenille abgekochte Färberküpe, worinn die Tücher, Wolle und andere Zeuge auf Carmeſin- oder Scharlachroth gefärbet werden. Siehe Roth.

Cocher, ſiehe Kutſcher. Treten.

Cochevis, eine Hauben- oder gehaubte Lerche; ſiehe unter Lerche.

Cochlea, ſiehe Schraube.

Cochlea Archimedis, ſiehe Waſſer-Schraube.

Cochlear, ſiehe Löffel.

Cochlearia, ſiehe Löffelkraut.

Cochlidium, ſiehe Wendeltreppe.

Cochon, ſiehe Schwein.
Cochonnée, Cochonner, ſiehe Ferkeln.
Cockatoo, ſiehe Cacadu.
Coco, ſiehe Cocosnuß.
Cocoju, *Cucuju*, } ſiehe unter Acudia.
Cocopus, Cucupi, }

Cocon, das Bälglein oder Gehäuſe, worein ſich die Seiden-Raupen einſpinnen, und worinn ſie ihren Balg ablegen und Puppen werden, von welchem Gehäuſe hernach die Seide abgehaſpelt wird. Siehe Seidenwurm.

Cocos, eine Art von einem Maaß, deſſen man ſich abſonderlich im Königreich Siam, in Aſien, zu flüßigen Sachen ſowohl als zu Kornfrüchten bedienet; und iſt eigentlich nichts anders, als die Frucht oder Nuß vom Cocosbaum, welche man recht trocken werden laßen, und die man von ihrem Marke ausgeleeret hat. Gleichwie aber dieſe Früchte nicht von einerley Inhalt, ſondern einige geräumiger, andere aber enger ſind: ſo mißt man den Inhalt derſelben, oder ſoviel ſie in ſich faſſen können, mit Cauris, oder den kleinen maldiviſchen Muſcheln, aus, die in vielen indianiſchen Staaten zur Scheidemünze dienen (ſ. Th. VII, S. 736, fgg.). Es giebt Cocos, die wohl auf 1000 Cauris, und andere, die nur 500, und noch wohl weniger, in ſich faſſen können, welches eine Verringerung oder Vermehrung des Maaßes verurſachet.

Cocosbaum, ſiehe den folgenden Artikel.

Cocosnuß, Indianiſche Nuß, L. Cocos, Nux Indica, Fr. Coco, Noix de Coco, Noix d'Inde, iſt die Frucht des in Oſtindien wachſenden Cocosbaum, oder Cocosnußbaum, Cocos nucifera *Linn.* Palma Indica coccifera anguloſa *C. B.* Fr. Cocotier, oder Coquo. Dieſer Baum, welcher auf den oſtindianiſchen Inſeln Klapperbaum genennet wird, gleicht den Palmen, wächſt an 60 bis 80 Schuh in die Höhe, und gleicht an Größe der Ceder, wird aber ſelten dicker, als ein

Mann,

Mann, daher er auch von den Winden leicht umgeworfen werden kann. Sein Stamm, welcher gerade ausgeht und keine Aeste hat, besteht aus einem sehr zarten und lockern Holze, welches viel Knoten hat, und gleichsam in Gelenke unterschieden ist. Weil er keine Aeste hat, so machen die Indianer um denselben kleine Leitern von Binsen, oder andern dergleichen Dingen, damit sie desto leichter hinaufsteigen können. Sein Gipfel ist der einzige Theil, welcher beständig mit Blättern besetzt ist, die $1\frac{1}{2}$ Schuh breit, und über 10 Schuh lang, hart, dick und gleich sind, und deren jegliches die Gestallt einer Feder hat. Der Stengel, welcher gleichsam einen blätterigen Bart trägt, ist zu 12 bis 16 Schuh lang; der Büschel aber, welcher die oberste Spitze des Baumes, wie ein Federbusch bedecket, besteht zum öftern aus 15 bis 25 Blättern.

Aus den zartesten Fasern der Blätter werden schöne Matten verfertiget, und durch ganz Indien verführet. Die groben Ribben gebraucht man zu Kehrbesen. Der mitten durchgehende Blattstiel, dient statt des Brennholzes. Ueberdem werden die Häuser mit diesen Blättern gedeckt, wie man mit vielen andern Blättern von dem Geschlecht der Palmen-artigen Bäume thut. Man füget sie, wenn man die Dächer daraus machet, überaus geschickt zusammen, so, daß solche Dächer den größten Winden widerstehen, und die Regen, welche daselbst zur Zeit, wenn die Winde ihren Strich vom Abend her halten, sehr häufig sind, niemals hindurch dringen können. Die Blätter dienen nicht nur zum Obdach bey den Wohnungen auf dem Lande, sondern auch auf den Schiffen; auch pflegen sowohl Manns- als Weibspersonen dergleichen, als große Trichter, um dadurch die unbeschreibliche Hitze der Sonnenstrahlen von sich abzuwenden, auf dem Haupte zu tragen. Ferner werden spanische Regenmäntel davon geflochten, um sich deren gegen Hitze und Regen zu bedienen. Die Malabarische junge

Frauen drehen dieſe Blätter, an ihren Ecken etwas verſchnitten, zum Zierath in die Ohren. Die Spitzen von den Blättern werden ſtatt des Papiers und Pergaments gebraucht, und es wird darauf mit Bambunägeln, oder eiſernen Griffeln, geſchrieben. Endlich wird auch eine Menge von Hausrath und andern Dingen zu verſchiedenen Bedürfniſſen, wozu in Europa die Weide gebraucht wird, davon gemacht.

Die Blühten des Cocosbaums, welche den Caſtanienblühten gleichen, zeigen ſich erſtlich im fünften Jahre, und bald darauf die Früchte.

Oben am Wipfel, mitten unter den Blättern, ſteht ein Herz oder eine dicke Knoſpe, ſo an Geſtalt und Geſchmack viel ähnliches mit dem Blumenkohl hat. Es iſt ein zwiebelhaftes, ganz weißes Mark, ſo ſich, wie Zwiebeln oder Knoblauch, leicht von einander abſondern läßt. Es iſt ſehr ſaftig, ſüßen Geſchmacks, und angenehmer, als die beſten Nüſſe. Es wird entweder roh für ſich, oder wie Sellerie-Salat, mit Oel, Eſſig und Pfeffer zubereitet, genoſſen. Man kocht es auch mit Hühnern und Rindfleiſch, welches noch beſſer als Blumenkohl ſchmeckt. Es wird aber dieſes Herz ſelten gegeſſen, weil der Baum, wenn man es ihm wegnimmt, abſtehet. Zwiſchen dem Herze und den Blättern ſchlagen noch einige andere Knoſpen, Augen oder Fruchtſproſſen, aus, woraus ein gewiſſer Saft gezogen wird, welchen die Malayen Tauac, oder, wie Andere wollen, Totti, und die Malabaren Suri nennen. Wenn man den Saft daraus ziehen will, ſo umbindet man die Spitze oder das Ende von einer ſolchen Knoſpe mit Bindfaden, ſchneidet dieſes Ende, welches 3 oder 4 Finger breit über das Band hervorgeht, die Queer durch, und hängt einen Topf oder Krug, oder eine Kürbisflaſche, oder auch ein Bambusrohr daran, da denn der Saft (woraus hernach, wenn man die Knoſpe ganz gelaßen hätte, eine Frucht gewachſen wäre) in ein ſolches Gefäß herab tröpfelt,

felt, und zwar so lange, als sonst die Frucht zum Reifen Zeit haben müste, hernach aber vertrocknet er wieder. Solange der Saft oder das Wasser tröpfelt, muß man es alle Abend und Morgen aus dem an der Knospe hangenden Gefäß ausgießen, indem man dessen den Tag über ungefär 2 Töpfe voll, und nach der Größe und Stärke des Baums auch wohl mehr oder weniger bekömmt. Dieser Saft wird in den meisten ostindischen Städten mit großem Gewinn verkaufet; noch größer aber ist er für diejenigen, welche, wie ich sogleich zeigen werde, Arak daraus destilliren. Derjenige Suri, welcher aus jungen Bäumen kömmt, ist nicht so stark und geistig, als der von erwachsenen und vollständigen Bäumen gesammlete; dahingegen lezterer auch nicht in solchem Ueberfluß, wie von jungen, zu bekommen ist. Er ist anfänglich, da er ausgezogen wird, und ehe er zu gähren anfängt, so süß und angenehm wie Weinmost, wie er denn auch, gleich dem Wein, trunken machen kann; er muß aber sofort frisch getrunken werden, weil in 24 Stunden seine Süssigkeit sich in eine Essigsäure verwandelt. Aus diesem Suri-Saft, ehe er noch die Säure bekömmt, machen die Europäer ihr warmes Massac-Getränk. Man nimmt nehmlich einen Theil dieses frischen Suri, und den vierten Theil Arak (oder dieses destillirten in Brandwein verwandelten Suri) mit etwas Zucker vermengt, und kocht etwas Kamelheu (Schoenanthum) mit darunter, welches ihm einen angenehmen Geschmack ertheilet. Nachdem der Zucker wohl abgeschäumet, und ½ Dutzend frische Eyerdotter, nebst etwas frischer Butter darunter geschlagen, und mit gestoßenem Zucker, Muscatenblühte und Cardamomen abgewürzt worden, wird es, so warm als Thee oder Kaffe, getrunken.

Wenn aber der Suri in eine Säure übergegangen, wird folgendermaßen Essig daraus bereitet. Man setzt das Geschirr, worinn der Saft aufgefangen worden, 12 bis 15 Tage in Kalk, da denn, während der Gährung,

vieler Schaum ausgeſtoßen wird, eine Aſchfarbige Materie aber zu Boden fällt, und der Suriſaft in einen Eſſig verwandelt wird, welcher öfters ſtärker, als Weineſſig, iſt, und die Perlenmutterſchalen, gleich dem Scheidewaſſer, angreift. Man bedient ſich deſſen in Indien zu Salaten und andern Speiſen; auch werden darinn die Achiar, Mangas, und andere Früchte mehr, eingemacht.

Aus dem Suriſaft wird ferner auch ein Zucker, Jagra genannt, bereitet. Man wirft nehmlich etwas Kalk hinein, und kocht ihn ſolange, bis er ſich verdicket, wobey er beſtändig mit einem Löffel umgerührt wird. Man bekömmt ſolchergeſtalt einen röthlichen Zucker, welcher aber, wenn zu wenig Kalk darunter gemiſchet wird, nicht zu erhalten iſt. Hat er hingegen aber auch zuviel Kalk, ſo iſt eben dieſes zu befürchten, es ſey denn, daß er öfters, und etliche Tage hindurch, in neue Geſchirre abgeſeiget, und der Kalk wieder davon genommen werde, da man denn einen weißen Jagrzucker bekömmt.

Nebſt dem Eſſig und Zucker liefert auch der Suri-Saft, wenn er deſtillirt wird, einen Brandwein, welchen die Indianer Knip oder Cula nennen, aus welchem durch abermalige Deſtillation der Arak entſteht, womit in ganz Indien ein großes Gewerbe getrieben wird.

Diejenigen Sproſſen, welche zum Fruchttragen geſpahret werden, treiben eine Traube von 10 bis 15 Früchten oder Nüſſen. Solange dieſe Früchte halbreif ſind, werden ſie von den Malabaren Elevi, und von den Portugieſen Lagnehs, genannt. In dieſen iſt ein überaus ſchmackhaftes Waſſer in großer Menge befindlich. Das Trinken deſſelben, ſoviel man will, ſchadet nicht; denn es löſchet nicht allein den Durſt, ſondern hat auch dieſe Tugend, daß es andere ungeſunde Wäſſer und böſe Feuchtigkeiten, ja die Waſſerſucht ſelbſt, von dem Menſchen, ohne einige Schmerzen, durch den Urin abführet. Es iſt bey den Indianern ein ganz gemeiner Trank, indem das ganze Jahr hindurch grüne Cocos-

Nüſſe

Nüſſe zu haben ſind, worunter einige, nach Beſchaffenheit ihrer Größe, zu 1 bis 1½ Nößel, oder 3 bis 4 Pfund von ſolchem Waſſer in ſich halten, welches, wenn man dieſe Frucht mit einem ſcharfen Meſſer eröffnet, und ſobald es nur einige Luft bekömmt, wie eine Fontäne etliche Ellen hoch über ſich in die Höhe ſpringt. Dieſes Waſſer, deſſen, wegen ſeiner beſondern Kräfte und Tugenden, viel verkaufet wird, iſt, wenn die Frucht noch jung, oder grün und friſch iſt, und da ſie aus dem Baume kömmt, von einem guten und annehmlichen Geruch, und etwas zuckerhaften Geſchmack, welcher aber, nachdem die Frucht älter wird, und da ihre Schale ſich zu formiren anfängt, immer widerlicher wird, bis auf die Zeit, da es ſo weiß, wie Molken, und ganz dick wird. Denn, wenn man das erſte Waſſer ausgetrunken hat, oder auslaufen laßen, ſo pflegt ſich an der inwendigen Lagnehsſchale, als eines halben Fingers dick, ein dicker weißer Saft, faſt dem Milchrahm gleich, anzuhängen, welchen die Indianer insgemein Cochana, die Holländer aber Liplap nennen, und welcher am Geſchmacke ſo gut, als unſer rechter Milchrahm, ſeyn ſoll.

Will man aber die Lagnehs reif werden laßen, ſo entſtehen alsdenn daraus die indianiſchen Cocosnüſſe, welche eines Kinderkopfs groß, äußerlich mit einem Baſte und einer faſichten Schale umgeben ſind, worinn eine große und ovalrunde Nuß mit erhabenen Striemen, gleichſam in drey Theile getheilt, anzutreffen, welche eine harte holzichte, eines Meſſerrückens dicke, und oben mit drey Löchern verſehene Schale hat, darinn ein ſüßer und weißer Kern ſteckt. Wir wollen dieſe verſchiedene Theile der Cocosnuß, wegen des beſondern Gebrauchs, welcher davon gemacht wird, näher betrachten.

Die äußere Schale, in Malabar Cayro genannt, die aus einem dem Hanfbaſt ähnlichen Gewebe beſteht, iſt anfangs grün, wird hernach, wenn ſie reif zu werden anfängt, gelb, und endlich braun. Aus dem faſichten

Gewebe, Fr. Brout du Cocos, bereitet man eine ſehr feſte Art Hanf, den man an vielen Orten im Orient auf gleiche Art ſpinnt, wie man in Europa mit dem Hanfe und Flachſe thut, woraus man ſodenn allerhand Strickwerk, und ſonderlich ſehr gute Schiffſeile machet, die an 50 Klaftern lang, und faſt eines halben Mannes dick ſind, auch ſich im Salz- oder Meerwaſſer gut aufbehalten laßen, im Regenwaſſer aber, wenn ſie nicht gut gepicht werden, verderben; wie denn auch die holländiſche Compagnie in Indien vieles davon gebrauchet.

Die zweyte Schale iſt ſehr glatt, ſieht vor ihrer Reife weiß aus, wird aber nachher braun, und ſehr hart. Am Stiel iſt ſie einigermaßen eckig. Aus dieſer mittlern Schale werden in Japan verſchiedene Dinge, z. E. Trink-Gefäße, Zuckerſchalen, Punſchlöffel, Pulverflaſchen, Doſen, Knöpfe an die ſpaniſchen Röhre, abſonderlich, wenn ſie äußerlich ſchön polirt werden, u. d. gl. verfertiget. Inſonderheit machen viele Künſtler zu Dieppe, in Frankreich, die das Elfenbein ſo gut zu bearbeiten wiſſen, aus dieſen Schalen ſehr artige Arbeiten, die ſie an verſchiedene franzöſiſche Oerter, ſonderlich aber an die Krämer nach Paris, verſchicken. Was von dieſen Schalen abgeht, kann man entweder zu Tintenpulver brauchen, oder zu Kohlen verbrennen, welche den Goldſchmieden ſehr dienlich ſind. Die Schalen braucht man auch zu einem Maaß, zu flüßigen Sachen ſowohl, als zu Kornfrüchten, wie oben S. 208 erwähnt worden.

Die dritte oder innerſte Schale iſt weiß, und nicht viel härter als eine ungekochte Rube.

Das inwendige Mark oder der Kern, wird in alten Nüſſen feſter. Es bleibt auch noch wohl ein klares Waſſer in der Höhle; allein, dieſes iſt bey weitem nicht ſo gut, wie das erſtere, deſſen oben S. 210, f. gedacht worden. Dieſes Waſſer wird in den jährigen Nüſſen, wenn ſie auch ſchon von dem Baume abgenommen worden, und etliche Monathe an der Luft gehangen haben,

ent-

entweder dick, und zu einer runden Subſtanz, wie ein weißer Apfel, welcher ſchwammig und leicht iſt, aber ſüß ſchmeckt, und wie Mandeln riecht; oder es vertrocknet endlich darinn ganz und gar, und es entſteht mit der Zeit daraus eine feſte und harte Materie, faſt wie eine Art von einem Mandelkern, der insgemein von der Dicke und Ründe eines in ſeine Schale eingeſchloſſenen Apfels iſt; daher denn faſt alle ſolche Nußkerne, die zu uns herausgebracht werden, hohl und leer ſind. Die Einwohner in Oſtindien eſſen nur aus den grünen Nüſſen das Mark, weil es mürbe und lieblich iſt, mit Jagra. Dieſes Mark oder Fleiſch wird mit einem Spatel oder Löffel herausgezogen, und in friſches Waſſer geworfen, welches davon ſo weiß wie Milch wird. Mit dieſem Milchwaſſer kochen ſie Hühner oder anderes Fleiſch, welches eine wohlſchmeckende Brühe giebt. Sie kochen auch den Reiß darinnen, wie in Milch. Auf der Küſte von Canara bedienen ſie ſich der Früchte anſtatt des Brodes.

Nach Herrn Kalms Bericht, in ſeiner Reiſe nach dem nordlichen America, S. 501, iſt dem Seeräuber Angrias faſt kein einziges europäiſches Schiff entgangen, weil er ſeine Schiffe nur 1 Monath im Meer gelaßen, und ſodann mit entzwengeſchnittenen Cocosnüſſen, ſo weit ſie im Waſſer gegangen, abreiben laſſen, da denn das Schiff theils durchs Reiben, theils durch das Oel, über die maßen glatt geworden, und geſchwinder gelaufen.

Aus dem Cocoskern wird ein doppeltes Oel von den Indianern gepreſſet; eines aus den friſchen, welches gelind laxirt; das andere aus den dürren oder etwas geröſteten Kernen, welches ſie nicht allein in den Lampen brauchen, ſondern auch bey contracten Gliedern anwenden; auch ſalben ſie ſich die Haare damit ein, welches ſie glänzend, gleich und leicht zu kämmen macht, nicht weniger von allem Unflat rein erhält. So ſollen ſie auch aus der oberſten Rinde der Cocosnüſſe einen dergleichen öligten Saft preſſen, welcher gegen Nervenkrankheiten dienlich iſt, und die Würmer im Leibe tödten, auch die damit beſchmierten Gewehre vor dem Roſt verwahren ſoll.

Endlich soll auch das Harz, welches aus dem Cocos-Baum schwitzt, und bräunlich, durchsichtig, und eines fetten Geschmacks ist, gute Heilkräfte besitzen.

Es wird der Cocusbaum auf allen Inseln und See-Küsten in Ostindien, in der Südsee, und an einigen Orten in Amerika, sehr häufig gefunden, und wegen seiner großen Nutzbarkeit überall, vornehmlich aber an niedrigen, ebenen und feuchten Oertern gepflanzet. Die Pflanzen werden durch Einsetzung der Nüsse gezogen, welche man an solche Orte setzen muß, wo sie bleiben sollen; denn das Versetzen vertragen sie nicht wohl, wenn sie nicht mehr jung sind, weil ihre Wurzeln tief und weit in den Boden sich ausbreiten; und wenn diese abgebrochen werden, so gehen die Pflanzen meistentheils zu Grunde, welches bey den meisten Arten der Palmbäume geschieht.

Wenn jemand Pflanzen von dieser Sorte haben will, so muß er sich frische Nüsse von dem nächsten Orte, wo sie wachsen, kommen laßen. Diese müssen, nach ihrer Ankunft, in ein warmes Beet von Gerberlohe gegraben, und auf die eine Seite geleget werden, damit diejenigen Triebe, welche aus einer von den drey Höhlungen herauskommen, nicht durch die Nässe beschädiget werden; sodenn bedeckt man sie ungefär 6 Zoll tief mit Lohe. Wenn die Nüsse gut sind, so werden sie, in dieser Lage, in 6 bis 8 Wochen treiben; alsdenn muß man sie behutsam herausnehmen, und sie einzeln, in besondere mit Küchengartenerde angefüllte Töpfe setzen, die Töpfe aber im Glashaus in das Lohbeet graben, woselbst die Pflanzen auch beständig bleiben müssen, indem sie zu zart sind, als daß sie in einer andern Lage fortkommen könnten. Wenn die Pflanzen in ihrem Wachsthum zunehmen, muß man sie in größere Töpfe oder Kübel setzen, und sich dabey in Acht nehmen, daß man ihre Wurzeln nicht beschädige.

Außer der gemeinen, runden und iztbeschriebenen Cocosnuß, giebt es noch eine andre, aber seltene Art welche insgemein maldivische Nuß, maldiver Co-

cos

cosnuß, oder indianiſche Giftnuß, genennet wird. Sie iſt der vorigen faſt in allem gleich, nur daß ſie äußerlich wie ein Herz ausſieht. Man nennet ſie auch ſonſt Tavarcare; weil aber die Chineſer ſolche als einen Abgott in ihren Häuſern bewahren, und ſie aller Orten aufſuchen, ſo iſt ſie ſchwer zu bekommen. Wenn von dieſer Nuß der Baſt abgeſondert worden, iſt ſie gemeiniglich ſo groß, als eine Birne, ovalrund, und an beyden Orten zugeſpitzt, hart, ſchwarz und glänzend, glatt und polirt, und hat, nach der Länge hin, drey erhabene Ribben. Der trockne Kern wird ſehr hart und weiß, in etwas bleich, hat obenauf viele Riſſe, iſt gar löcherig, und ohne Geſchmack. Dieſer Frucht wird von den Einwohnern der maldiviſchen Inſeln eine große Kraft wider die Kolik, Lähmung der Glieder, fallende Sucht und wider Nervenzufälle, zugeſchrieben. Sie verurſachet ein gelindes Erbrechen. Sie geben auch das Waſſer zu trinken, welches ſie in dieſen Nüſſen aufbehalten, und wozu ſie etwas von dem Kerne gethan. Sonderlich aber wird der Keim, oder die Gemma Nucis Maldivenſis in Indien deswegen hochgehalten, und nicht allein, wie der übrige Kern, gegen allerhand Gift, Fleckfieber, u. ſ. w. gerühmet, ſondern auch gar für eine Panacee gehalten. Er findet ſich in der Mitte des Kernes, wie ein Auge, in der Größe eines kleinen Taubeneyes, iſt hart, glatt und glänzend wie die Perlen, meiſtentheils gelb, nur an dem einen Ende etwas weiß.

Cocospflaumenbaum, oder vielmehr **Cocospflaumenſtrauch**, in Indien, iſt 8 bis 9 Fuß hoch, und hat auf allen Seiten viele Aeſte, die ſich ziemlich ausbreiten. Die Rinde iſt ſchwarz und glatt, und die Blätter ſind ziemlich groß, länglichrund und dunkelgrün; die Früchte beynahe ſo groß, als Pflaumen, aber rund, und von Farbe einige ſchwarz, andere weiß, und noch andere röthlich. Ihre Haut iſt ſehr dünn und glatt, das Fleiſch aber weiß, weich und ſchwammicht, daran man eher

ſaugen, als es zerbeißen kann; insgemein ſind ſie ſüß und angenehm, werden auch für ſehr geſund gehalten.

Cocou, ſiehe Guckguck.

Cocquelicot, wilder Mohn; ſiehe unter Mohn.

Cocodrile, ſiehe Krokodill.

Cocu, ſiehe unter Schlüſſelblume.

Codebec, Fr. Caudebec, ein feiner Hut aus Lämmerwolle und Ziegenhaaren.

Dieſe Hüte heißen alſo, weil die erſte Art davon zu Caudebec, der Hauptſtadt des Landes Caux, in der Normandie, fabricirt worden iſt.

Codetum, ſiehe Lehde.

Codicill, ſiehe unter Teſtament.

Coeffe, ſiehe Coiffe.

Cölniſch Bier, ſiehe Th. V, S. 17.

Cölniſche Erde, Cölniſche braune Kreide; ſ. Umber.

Coena, ſiehe Abend-Eſſen.

Coeur de boeuf, ſiehe unter Annona.

Coeuret, eine Herzkirſche; ſiehe unter Kirſche.

Coffee, ſiehe Kaffe.

Coffre, ſiehe Bauch. Karren an der Preſſe der Buchdrucker. Koffer.

Coffre-fort, ſiehe Geldkaſten.

Coffre-fort d' Allemagne, Caſſenſchloß; ſ. Th. VII, S. 687, f.

Cogmoria, Cogmorie, heißt eine ſehr feine Art Neſſel-Tuch, welches die Engländer aus Oſtindien bekommen. Das Stück iſt 16 Ellen lang, und $\frac{7}{8}$ breit.

Cognac, Coignac, eine vorzügliche Art Franzbrandwein, der in der Stadt Cognac, in Angoumois, gemacht wird.

Cognaſſe, Cognaſſier; ſiehe Quitte.

Cognée, Coignée, eine Breit- oder Holz-Axt; ſiehe Beil.

Cognoir, ſiehe Treibholz.

Cohi, ein ſiamiſches Kornmaaß, welches 40 Seſtes oder 100 Cattis gleichgeſchätzt wird, mithin ungefär 5000 Pfund wiegt.

Coiau, Coier; ſiehe Aufſchiebling.

Coiffe,

Coiffe, Coiffüre, der Kopfputz des Frauenzimmers; beſonders auch der Haarputz, oder die Aufſetzung der Haare bey dem Frauenzimmer. Siehe **Haube. Kopfzeug.**

Pro Memoria in Sachen der Damen-Coeffeurs in Paris, gegen die Paruckenmacher daſelbſt; aus den Cauſes amuſantes & connues, Paris 1770, ſt. im 54 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Coignac, ſiehe **Cognac.**

Coignaſſe, Coignaſſier; ſiehe **Quitte.**

Coignée, ſiehe Cognée.

Coin, ſiehe **Ecke. Eckſtempel. Keil. Münzſtempel. Quitte. Stempel der Goldſchmiede und Zinngießer. Strumpfzwickel.**

Coins, ſiehe **Eckfacetten.**

Coins du cheval, die vier Eckzähne eines Pferdes; ſiehe unter **Zähne des Pferdes.**

Coix LINN. ſiehe **Hiobsthräne.**

Colarin, Colier, Oberſaum; ſiehe unter **Saum.**

Colbergiſches Bier, Black genannt; ſ. Th. V, S. 30.

Colchicum, Fr. Colchique; ſiehe **Zeitloſen.**

Colibrit, oder das Colibritchen, ein amerikaniſcher Vogel, welcher wegen ſeiner Natur, Schönheit, Nahrung und Kleinheit, ein wahres Wunder der Natur iſt. Es ſey mir erlaubt, nur das Merkwürdigſte von demſelben für die Leſer meines Werkes hier anzuführen.

Das Vaterland dieſer Vögel, ſind die wärmſten Gegenden von Amerika, und ſie halten ſich, das ganze Jahr durch, in großer Menge in den Wäldern daſelbſt auf. Der ganze Leib ſammt den Federn iſt nicht viel größer, als eine Haſelnuß, ein Maykafer, oder eine große Fliege, daher man ihn auch die Vogelfliege, Fr. Oiſeau-mouche, nennet. Er iſt aber von ſo ſchönen Federchen, daß ſein Hals, ſeine Flügel und ſein Schnabel den Regenbogen vorſtellen; auch ſind ſeine Farben ſo lebhaft, daß es ſcheint, als ob ſie in gewiſſen Stellungen, und vornehmlich die Männchen unter der Kehle, Feuerſtrahlen von

sich schössen, daher die Benennungen Sonnenvogel entstanden. Es giebt viele Arten derselben von unterschiedener Größe, und man unterscheidet sie nach der Beschaffenheit ihrer Schnäbel, oder nach der Verschiedenheit ihrer Federn, wie Hr. D. Martini in seinem Naturlexikon ausführlicher zeigen wird. Sie fliegen dermaßen schnell, daß man sie kaum sieht, wenn sie durch die Luft streichen. Sie bewegen auch im Fluge ihre Flügel nicht wie andere Vögel, sondern halten dieselben beständig gerabeaus gestreckt, wie die Bienen, und machen, wie die Hummeln, eine Art von Gesumse, daß man sie weit eher hören, als sehen kann, weshalb sie auch unter den Namen Brummvogel, Hummelvogel, und Sumser, bekannt sind. Sie heißen auch Blumenhacker, Blumenvogel und Honigvogel, L. Mellisuga, weil sie bloß vom Blumensaft leben, den sie mit ihrem Züngelchen aussaugen, welches viel länger, als der Schnabel, aber nicht dicker als ein feines Nädelchen, und inwendig wie ein Rohr hohl ist. Sie bewerkstelligen dieses, indem sie sich mit den Flügeln eine geraume Zeit schwebend in der Luft halten. Insonderheit sind sie in die Blühte der Ananas, und den süßen Honigthau, welchen diese Frucht ausschwitzt (s. Th. II, S. 63, f.), dermaßen verliebt, daß sie dabey öfters anzutreffen sind, wie sie denn auch eben deswegen Ananasvogel genannt worden.

Sie hängen ihre Nester frey in der Luft an einigen kleinen Zweigen, wodurch sie einigermaßen für den Regen gesichert werden. Diese Nester sind ungefähr halb so groß als ein Hühner-Ey, aus kleinen Holzfasern wie ein Korb geflochten, und mit Baumwolle und Mooß sauber und zart ausgefuttert. Sie legen niemals mehr als zwey weiße, gelbgetüpfelte Eyer, von der Größe der grauen Erbsen, oder der großen Zahl-Perlen.

Man fängt diese Vögel mit Leimstangen, oder schießt sie mit Sand; am sichersten bekömmt man

sie

ſie unverletzt, wenn man ſie mit einer Waſſerſpritze beſpritzt.

Die Prieſter in Surinam eſſen keine andere Vögel, als dieſe. Ob ſie gleich im Tode viel von ihrer Schönheit verlieren, ſo behalten ſie doch ſoviel, daß die Damen ſie, nachdem ſie einbalſamirt worden, mit den Füßen in den Ohren, als ihre ſchönſten Ohrgehänge, tragen. Auch halten die Amerikaner ihre Federn, vornehmlich die von der Bruſt, ſehr hoch, und wiſſen ſie artig mit Gold zu verarbeiten, und legen damit die Bilder der Heiligen aus. In Europa dienen die Colibriten nebſt ihren Neſtern zu einer Zierde für die Naturalienca binete.

Colifichets, ſiehe Flitterſtaat.

Colik, ſiehe in K.

Colik, (Wind-) ſiehe Blähungen.

Colique, eine Art Porcellanſchnecken; ſiehe Cauris.

Colis, wird zuweilen in Lyon und andern Handelsplätzen, ſtatt des italiäniſchen Collo geſagt, d. i. Päcke oder Ballen mit Kaufmannswaaren. Siehe Collo.

Colle, Fr. Colle; ſiehe Leim.

Collateriren, eine Art des Baumpfropfens; ſiehe unter Pfropfen.

Collation, Fr. Collation, nennet man 1) ein leichtes Abendeſſen, welches an Faſttagen (wo man des Tages eigentlich nur Eine Mahlzeit thun darf), die Stelle der gewöhnlichen Abendmahlzeit vertreten ſoll. Oder auch 2) jede andere Mahlzeit, die zwiſchen der Zeit des Mittageſſens und Abendeſſens gegeben wird; eine kleine Nachmittags- oder Veſpermahlzeit; eine Zwiſchenmahlzeit. Oder auch 3) ein wirkliches Abendrepas, welches man aber deswegen keine ordentliche Mahlzeit nennen will, weil es etwa in einer kleinern Anzahl Gerichte, oder auch nur in kalten Gerichten und Erfriſchungen, beſteht.

Collationieren, Fr. Collationner, eine Abſchrift mit dem Original vergleichen, oder auch, zwo andere Schriften gegeneinander halten, um verſichert zu ſeyn, daß ſie durch-

durchaus, den Sachen und Worten nach, von einerley Inhalt ſind.

Hierbey kann man auf eine gedoppelte Art verfahren: 1) daß man beydes, das Original und die Abſchrift, vor ſich lege, vom Anfange bis zu Ende, immer ein kleines Stück aus dem Original auf einmal leſe, und darauf ſogleich eben dieſes in der Abſchrift von Wort zu Wort nachſehe; 2) daß eine Perſon nur das Original, und die andere nur die Abſchrift vor ſich habe, wobey die eine ihr Exemplar nur ablieſet, und die andere genau Achtung giebt, ob auch alles ſo in ihren Exemplaren ſtehe.

Beſonders bey den Buchdruckern, Buchhändlern und Buchbindern, heißt collationieren, die Bogen eines ungebundenen Buches nach der Signatur unterſuchen, um zu erfahren, ob es vollſtändig (complet) iſt, und die Bogen in der gehörigen Ordnung liegen.

Vom Collationieren oder Durchblättern eines rohen Buches, ſ. Anweiſ. zur Buchbinderkunſt, 1 Abtheil. Leipz. 1762, 8. S. 5—10, und 63.

Collatſche, eine Art eines runden Gebackenen; ſiehe Kolatſche.

Colle, ſiehe **Leim**.

Colle de farine, ſiehe **Kleiſter**.

Colle de poiſſon, ſiehe **Hauſenblaſe**.

Collecten, nennet man überhaupt Gelder, welche zu den Zwecken einer Geſellſchaft von den Gliedern derſelben nach gewiſſer Anlage zuſammengebracht werden. Daher das im gemeinen Leben übliche Zeitwort collectieren, ſowohl eine Collecte, freywillige oder befohlene Gaben ſammeln, als auch active, die Unterthanen collectieren, d. i. ſie beſteuern, eine Abgabe anbefehlen.

Wenn in der bürgerlichen Geſellſchaft, alle Macht für das gemeine Beſte zu ſorgen, und die dazu gehörigen Gelder und andre Mittel durch Anlagen auf alle Glieder aufzubringen, entweder auf ordentlichen Fuß geſetzt, oder nach Gutbefinden dem Regenten überlaßen iſt: ſo iſt dieſer es eigentlich, dem das Recht ſeine Unterthanen zu collectieren zukömmt, und der eben deswegen ein wachendes Auge zu haben befugt iſt, daß dieſelben

ſich

ſich nicht zum Theil durch freywillig unter ſich ausgemachte Collecten zu den allgemeinen Landes-Anlagen ſelbſt entkräften, oder ſolche gegen die Abſichten der groſſen bürgerlichen Geſellſchaft, davon ſie nur kleine Theile ſind, anwenden, oder wenn ſie von andern einem Theile aufgeleget werden, damit auch dieſe nicht durch das Collectieren die Unterthanen ausſaugen.

Ob daher gleich auch insbeſondere den Handwerkszünften und Innungen, zu ihren beſondern Zunftzwecken, da man Zunftrechte verſtattete, auch von der hohen Landesobrigkeit nachgelaßen werden muſte, gewiſſe Collecten und Geldſtrafen von ihren Gliedern zu gemeinen Ausgaben zu ziehen, ſo kann doch, nach itzgedachtem hohen Landesherrlichen Rechte, den Zünften unmöglich ohne Aufſicht und ohne gewiſſe Schranken verſtattet werden, Collecten unter ſich ſelbſt auszumachen und anzulegen, ſondern es müſſen 1) die Arten der Collecten beſtimmet, und das Quantum von der Obrigkeit feſtgeſetzt werden; 2) müſſen ſie auch recht angewendet und berechnet werden; über beydes aber 3) der Obrigkeit das Recht der Aufſicht und Direction zukommen. Diejenigen Collecten der Zünfte, welche beſtändig beſtimmt ſind, heißen die ordentlichen; und dieſe werden insgemein zu den Almoſen, zur Verſorgung der Wittwen und Waiſen, der Kranken, der verarmten Glieder, und der Aufnahme der Kunſt, der Schönheit und des Debits ihrer Arbeit, zum Abtrag einiger Innungsabgaben in andere kirchliche und bürgerliche Caſſen, wie auch zur Beſoldung und Belohnung derjenigen Perſonen, die an der Ordnung der Zunft und ihren Einrichtungen arbeiten, gewidmet, das Quantum geſetzet, u. ſ. f.

Collegium, ℔ Collegium, Fr. Collège, eine jede zu einem gewiſſen Zweck und beſondern Geſchäften beſtimmte Geſellſchaft mehrerer, wenigſtens dreyer, Perſonen; dieſe Perſonen ſelbſt als ein Ganzes betrachtet, und der Ort wo ſich dieſelben verſammeln.

Ein Collegium iſt von einem Corpus unterſchieden; denn jenes beſteht in etlichen Perſonen, dieſes aber in etlichen Collegiis.

Collegium medicum & chirurgicum, von deſſen Nutzen in einem Staat, ſiehe **Medicinal-Anſtalten.**

Coller,

Collet, Fr. Collet. 1) Derjenige Theil der Kleidung, ſo um den Hals geht. In dieſer Bedeutung ſagt man nur noch im gemeinen Leben, jemanden bey dem Collete faſſen. 2) Eine Art von Camiſölern, ohne Ermel und Taſchen, die insgemein von Büffels- oder andern Thier-Häuten gemacht ſind, und welche noch ein Theil Kriegs-Leute, die bey der Cavallerie dienen, zu tragen pflegen.

Collier, ſiehe **Halsband. Kummet.**

Colliquativfieber bey Pferden; ſiehe unter **Fieber.**

Collo, ein italiäniſches Wort, bedeutet bey den Kaufleuten ſoviel, als ein Stück, Kiſte oder Ballen Waren. Siehe auch Colis.

Collybus, ſiehe **Aufgeld.**

Colmar, Colmars, Colmart, eine Art Birn; ſiehe Th. V, S. 466.

Colmarkraut, ſiehe Anagallis.

Colocaſia, ſiehe Th. II, S. 475.

Colochinte, Colocynthis; ſiehe **Coloquinthe.**

Colombe, ſiehe **Jügebank. Taube.**

Colombier, ſiehe **Taubenhaus.**

Colombin, Columbinfarbig, Taubenhalsfarbig, Fr. Colombin, gorge de pigeon, eine bleiche Purpur-Farbe, die dem Violett ſich nähert, dergleichen viele Tauben am Halſe zu haben pflegen.

Die künſtliche entſteht aus der Vermiſchung des Blauen mit dem Carmeſin, ſonderlich wenn die Zeuge etwas mehr mit Alaun und Weinſtein gekocht werden; denn geſchieht es weniger, ſo bekömmt man Grießfarben.

Colombine, ſiehe **Blei-Stein.**

Colomnes, Colonnes, oder **Piaſters-Colonnes**, Span. Colunario, nennet man im ſpaniſchen Amerika die Piaſters, welche in Potoſi gepräget werden, weil ſie auf einer Seite die berühmten Columnen oder Säulen Herculis haben, mit der Deviſe: Plus vltra. Man zieht ſie den mexicaniſchen vor, nicht zwar, als ob ſie von einem höhern Gehalt wären, ſondern weil ſie mit keinem

keinem Firniß überſtrichen ſind. Die von Ferdinand VI. wiegen genau 1 Unze Silber, und ſind in England wohl bekannt. Siehe Piaſter.

Colon, Coloniſt, ſiehe im folgenden Artikel.

Colonie, Pflanzſtadt, L. Colonia, Fr. Colonie, ein Ort der von Ausländern angebauet worden; imgleichen diejenigen fremden Einwohner, welche ſich an einem fremden Orte niederlaßen, als ein Ganzes betrachtet. Das Mitglied einer fremden Colonie, wird ein Coloniſt, oder Pflanzer, Fr. Colon, genennet. Man errichtet die Colonien entweder in entfernten Gegenden, oder im eigenen Lande.

I.

Die erſtern ſind nichts anders, als eine Anzahl Menſchen beyderley Geſchlechts, und von allerley Stande, die aus einem Lande oder einer Stadt aus und in ein ander Land, oder eine andere Stadt zieht, um ſich allda niederzulaßen, das Land zu bauen, wie auch Handel und Gewerbe zu treiben.

Man kann zwey Gattungen der Colonie unterſcheiden. Die erſte geſchieht aus Noth, vornehmlich um folgender Urſachen willen: 1) Wenn ein Volk, das ſich zu ſehr vermehrt hat, und folglich in dem Lande, in welchem es wohnt, nicht hinlänglichen Unterhalt findet, entweder ganz oder zum Theil, aus demſelben auszieht, und ſich in ein ander Land wendet, wo es mehrern Unterhalt für ſich zu finden hoffet. 2) Wenn ein Volk, das in einem rauhen und ſchlechten Lande wohnt, ein angenehmeres und beſſeres Land zu ſeinem Aufenthalte ſuchet. 3) Wenn ein Volk von einem Feinde, welcher das Land oder die Stadt verwüſtet, oder ſolches nicht neben ſich leiden will, aus dem Lande oder der Stadt gejaget wird. 4) Wenn ein Volk um der Religion, oder verſchiedener anderer Urſachen willen, gar zu ſehr gedrücket wird, und daher auszieht, und eine andere Wohnung ſuchet. 5) Wenn verſchiedene Perſonen um ihres Verbrechens

willen nach andern unbewohnten Ländern zur Strafe verſetzet werden.

Eine andere Art ſind diejenigen, welche die Erweiterung des Handels und den Anbau gewiſſer Länder zur Abſicht haben, dergleichen diejenigen ſind, welche die Portugieſen, Spanier, Franzoſen, Engländer, Holländer, und einige andre europäiſche Nationen, ſeit zwey Jahrhunderten nach Aſien, Afrika und Amerika, geführt haben, und noch jezt ausführen, theils um vermittelſt derſelben eine ordentliche Handlung mit den Einwohnern dieſer Länder zu unterhalten, oder das Land daſelbſt zu bauen, Zuckerrohr, Indigo, Kaffe, Gewürze, und andere dergleichen koſtbare Waaren, welche Europa ſo hoch ſchätzet, und welche der europäiſche Erdboden hervorzubringen nicht im Stande iſt, zu pflanzen.

Die vornehmſten von dieſen Colonien, ſind: 1) in Amerika, ſowohl in dem mitternächtigen als mittägigen Theile dieſes Landes, ſonderlich in Peru, Braſilien, Mexico, Canada, Miſſiſſipi oder Louiſiane, Acadien, Virginien, Neuengland, die Hudſons-Bay, die antilliſchen Inſeln, St. Domingo, und die andern großen Inſeln; 2) in Afrika, die Inſel Madagascar, das Vorgebirge der guten Hoffnung, das grüne Vorgebirge, die Inſeln bey dieſem Vorgebirge, und alle die weitläuftigen Küſten, die ſich von dieſem Vorgebirge bis an das rothe Meer erſtrecken; und endlich 3) in Aſien, das ſo berühmte Batavia, der Holländer; Goa und Diu, der Portugieſen, und einige andere weniger beträchtliche Colonien der Franzoſen, Engländer und Dänen.

Eine ſolche ausländiſche Bevölkerung heißt Colonien ausſenden, oder Pflanzſtädte anlegen.

Die Ausſendung allzuſtarker Colonien, iſt eine der Haupturſachen der Entvölkerung eines Staats. Ich ſage mit Bedacht: allzuſtarker; denn ſonſt ſind die Colonien einem Staate mehr nützlich, als ſchädlich. Ihr Nutzen beſteht: 1) in der größern Conſumtion der Landesproducte, die ein Staat ſeinem Pflanzorte zuſchickt; 2) in Erweiterung der Schiffahrt und Vermehrung der dazu erforderlichen Handwerker; 3) in der Ausfuhre einer gröſ-

ſern

ſern Menge Waaren, welchr die Colonien nöthig haben; und 4) in einem ſtarken Ueberfluß von natürlichen und durch die Kunſt hervorgebrachten Waaren, welche die Pflanzſtädte dem Hauptſtaate zuſenden, und die dieſer wieder an andere verhandelt.

Einige Colonien haben nur den Handel, und nicht eben die Eroberung und den Anbau begränzter Ländereyen zur Abſicht. Die alten Colonien der Aegypter, Phönicier, Griechen und Carthaginenſer, waren großentheils von einer ſolchen Einrichtung; und in unſern Zeiten ſind viele von denen Plätzen, welche die Engländer, Portugieſen und Franzoſen auf den afrikaniſchen und aſiatiſchen Küſten inne haben, eben ſo beſchaffen. Sie ſind bloß wegen des Handels mit den umher wohnenden heidniſchen Völkern angelegt. Da aber die Abſicht iſt, andere europäiſche Nationen von dieſem Vortheil auszuſchließen: ſo iſt eine unvermeidliche Folge davon, daß ſowohl deswegen, als auch zur Vertheidigung der Magazine wider feindliche Anfälle und Streifereyen, Feſtungswerke, Garniſonen, höhere und geringere Beamten, Zeughäuſer und Kriegesſchiffe erforderlich ſind, welches nicht ohne große Summen ins Werk geſetzet werden kann. Die holländiſchen Colonien in Oſtindien ſind mehrentheils auf Eroberungen gegründet, ob ſie übrigens gleich den Handel zum Hauptzweck haben. Denn, einige Länder haben ſie in wirklichen Beſitz genommen, einige aber ihren alten Einwohnern unter der Bedingung gelaſſen, daß ſie ihnen zinsbar ſeyn und nicht das geringſte wider ihr Intereſſe vornehmen ſollen. Die Abſicht hierbey aber iſt keine andere, als die Erweiterung des Handels, und beſonders der alle andere Nationen ausſchließende Handel mit Specereyen. Die Unkoſten dabey ſind ſo groß, und die Anzahl der Leute, welche ſich jährlich dahin begeben, ſo beträchtlich, daß nur ein Staat von unerſchöpflichen Reichthümern, und vielen Einwohnern, der eine faſt uneingeſchränkte Religionsfrey-

heit gestattet, eine Sache von so großem Umfange auszuführen im Stande ist.

Andere Colonien haben, nebst der Erweiterung des Handels, auch die Eroberung und den Anbau gewisser Länder zur Absicht. Diese haben ihren Ursprung von den Zeiten der anwachsenden Macht der Griechen und Römer, als welche beyde mächtige Nationen vielfältig in die eroberten oder durch den Krieg verheerten Länder, arbeitsame Bauersleute mit Weib und Kindern gesandt, um sich in solchen eroberten Ländern anzusetzen, ihnen auch wohl einige Kriegsvölker mitgegeben, solche Provinz und eingenommenes Land unter der Römer Bothmäßigkeit desto besser zu erhalten; welches aus denen auf solche Colonien geschlagenen Münzen (wovon Vaillant ein eigenes Werk geschrieben,) abzunehmen ist, da auf einer Seite ein oder zwey Ochsen, auf der andern aber ein Priester zu sehen, welcher die Pflugschaar führet. Man siehet auch auf solchen Münzen allerhand Kriegsgeräthe, welches ein Zeichen ist, daß solche Colonien ihren Ursprung von den Veteranis, oder von den alten zur Ruhe gesetzten Soldaten, genommen worden. Wo aber die Pflugschaar allein erscheint, so ist es eine Anzeige, daß nur gemeines Volk in eine andere Landschaft, um daselbst das Feld zu bauen, geschicket worden. Also sandte Agrippina, die Mutter des Nero, weil sie gern Rheinischen Wein trank, eine Anzahl Winzer nach der Gegend, wo jetzt Cöln am Rhein steht, daß sie daselbst Weinstöcke, die sie vermuthlich aus Italien mitgebracht, pflanzen und bauen sollten. Diese Colonie hat sich nachher dermaßen ausgebreitet, daß Colonia Agrippina oder die große Stadt Cöln daraus entsprungen ist.

Von gleicher Beschaffenheit sind auch fast alle europäische Colonien in Amerika oder Westindien. Ihre erste Einrichtung und jährliche Unterhaltung erfordert, in Absicht der Menschen und des Geldes, eine fast noch beträchtlichere Stärke.

Sur les colonies, ſ. *Journ. oeconom.* Avr. 1766, S. 170—173.

Von den Pflanzungen der Völker, ſ. Franz Bacons aus dem Lat. überſetzte moraliſche, politiſche und ökonomiſche Verſuche, Bresl. Thorn und Lpz. 1762, gr. 8. S. 165—171.

HEINE progr. de veterum coloniarum jure ejusque cautis. Goett. 1766. Diſputatio altera, 1767.

Jo. Fr. Krygers Abhandlung von Colonien, ſt. in Herrn Prof. Schrebers Neuer Cameralſchr. VII Th. Lpz. 1767, gr. 8. S. 78—89.

Phil. Jac. Marpergers Anmerkungen über die Colonien und Pflanzſtädte. Dresd. 1722, 4.

Beytrag zur Geſchichte der Wanderung der Teutſchen außer Teutſchland, ſt. in Hrn. Prof. Schrebers neuer Samml. verſchiedener ꝛc. II Th. Bützow und Wism. 1762, gr. 8. S. 416—421. Neue Cameralſchr. V Th. Halle 1766, gr. 8. S. 458—461, und VII Th. S. 232—237.

Zu dieſer Claſſe von Colonien, kann man gewiſſermaßen auch die Handwerker-Colonien rechnen, wenn nehmlich eine ganze Menge Handwerksleute von einer Profeſſion ihren Sitz entweder freywillig, oder gezwungen, auf einmal oder nach und nach an einen andern Ort hin verlegen, dadurch aber den erſten Wohn-Sitz von dieſem oder jenem Handwerke entblößen, oder doch zum Theil verlaßen, und hingegen ſolches an dem andern Orte aufrichten, einführen und bekannt machen. Es kann hierzu Anlaß geben: 1. die allzugroße Menge einer Art Handwerksleute an einem Orte oder in einem Lande, die denn unproportionirlich wird, wenn es ihnen a) an Handlangern fehlt, wenn z. E. die Zeug- und Tuchmacher keine Spinner haben; b) wenn ihnen die Haupt-Materien fehlen; c) wenn ſie keinen Debit ihrer Waare haben. Dahingegen ſie 2. an andern Orten ein Volk finden, welches keine Handwerke oder doch dieſes nicht treibet, oder die Hand beſſer bietet, Materialien genug hat, und die Waare ſehr braucht. 3. Veranlaßt auch dergleichen Handwerker-Colonien der Religions- und Gewiſſenszwang, ſonderlich aber harte Verfolgung, oder eine unklüglich eingerichtete Einziehung ihrer Privilegien. Es iſt gewiß, daß die Ausbreitung der Handwerker in Deutſchland nach und nach von den erſten aufgerichteten Zünften herkomme, und die andern hin und wieder gleichſam als Colonien der alten Zünfte daher entſtanden, die ihren Handwerksgebrauch auch zugleich mit dahin gebracht, als weshalb ſelbiger auch bey vielen Handwerken ſo weit in Deutſchland geht. Daher kann ordentlicherweiſe den Zünften das Recht, Colonien von ihren Handwerksgenoſſen anzurichten, nicht verſaget werden; es wäre denn, daß die Obrigkeit das Handwerk ſperrete, wie viele Reichs-

Städte bey verſchiedenen Profeſſioniſten gethan haben, als woher eben die geſperrten Handwerker kommen. Indeſſen haben ſie doch nicht verwehren können, daß nicht heutzutage verſchiedene ſolcher Colonien von den ehemals geſperrten Handwerken an andern Orten entſtanden. Ein Exempel ſind die kleinen Gold- und Silber-Drahtzieher, welche ſonſt eingeſperrte Handwerke zu Nürnberg waren. Jetzo aber ſind viele Drahtzieher auch in Sachſen, und andern Orten. Man ſagt, es ſey nur durch etliche, die ſich heimlich von Nürnberg hinweg gemacht, geſchehen, daß dieſe Profeſſion anderswo bekannt worden, ob ſie gleich nicht zünftig iſt.

II.

Was die auf eigenem Boden anzurichtenden Colonien betrifft, da man nehmlich Fremde ins Land ziehet, ſo iſt deren Nutzen für den Staat einleuchtend. Die churbrandenburgiſchen Länder zeigen ein augenſcheinlich Beiſpiel, wie die in denſelben angerichtete Schweizer- Pfälzer- Franzoſen- Niederländer- und Salzburger-Colonien, dem Lande in Pflanzung des Weids, Weins, Aniſes, Tobaks, und anderer dergleichen Früchte, imgleichen in Anlegung herrlicher Manufacturen, großen Nutzen geſtiftet haben. Sonderlich ſind unter Sr. Majeſtät, Friedrich des Zweyten Regierung, bis ans Ende des 1774ſten Jahres, in der Churmark an 6000 neue Familien angeſetzt worden, welches veranlaßt hat, daß viele Brücher urbar gemacht (ſ. Th. VII, S. 8) und dadurch der Anbau und die Bevölkerung gar ſehr befördert worden.

Es kömmt bey dieſer Claſſe von Colonien zuvörderſt zu unterſuchen vor, wie fremde Coloniſten zu erlangen, und ſodenn, wo und an welchen Orten Colonien mit Nutzen und Bequemlichkeit anzulegen, und wie die Coloniſten gehörig anzuſtellen ſeyn, damit ſie dem Staate nützlich werden?

Was das Erſte betrifft, was für Maaßregeln man zur Erlangung fremder Coloniſten zu nehmen habe? ſo werde ich hierbey die Anleitung des Hrn. v. Juſti, die er in Anſehung der jütländiſchen Heiden

(zu

(zu deren Beſetzung er 10000 Familien erfordert, und zu einer jeden 5 Perſonen rechnet) gegeben, in ihren weſentlichſten Stücken zum Grunde legen.

Das Erſte, was in der Sache geſchehen muß, iſt die Publicirung eines landesherrlichen Edicts, worinn der vorhandene Anbau und die denen Coloniſten zu ertheilende Vortheile bekannt gemacht werden. Dieſes Edict muß in möglichſter Kürze, jedoch einnehmend, gründlich und wohl ausgearbeitet, die Möglichkeit des Anbaues darinnen vorgeſtellet, und die Vortheile und Unterſtützungen der Coloniſten angeprieſen werden.

Die Vortheile und Unterſtützungen der Coloniſten beſtehen in folgenden: 1) Freyes Eigenthum der ihnen auszutheilenden Ländereyen, mit der Verſicherung, daß die Coloniſten von aller Leibeigenſchaft, Frohndienſten u. d. gl. bis zu ewigen Zeiten befreyet ſeyn ſollen. Es wird auch angerathen, ſie von der Enrollirung auszunehmen. 2) Eine Befreyung von allen Abgaben auf gewiſſe Jahre, die nach der Beſchaffenheit der Umſtände zu beſtimmen ſind, und wobey man auch auf die übrigen Unterſtützungen mit zu reflectiren hat. 3) Erfordert Hr. v. Juſti die Ausnahme von den ordentlichen Gerichten, ſolange die Freyjahre dauern. Er will zu ſolchem Ende ein beſonderes Coloniegericht angeordnet haben, welches aus dem Generaldirecteur des Anbaues, dem Amtmann des Diſtricts, unter welchem jede Heide liegt, und dem Oeconomieinſpector jeden Diſtricts, beſtehen könnte. Dieſes Coloniegericht müßte, die Freyjahre über, gar keine Proceſſe wider und zwiſchen den Coloniſten zulaßen, ſondern alle Sachen nach der Billigkeit, gleichſam ſtehenden Fußes, entſcheiden. 4) Gewiſſe Reiſegelder für eine Coloniſtenfamilie. Hr. v. Juſti rechnet auf einen Mann täglich 8 Sgr. auf ein Weib oder erwachſenes Kind 5 Gr. 4 Pf. und auf ein Kind unter 12 Jahren täglich 2 Gr. 8 Pf. wobey pro regulativa anzunehmen wäre, daß ſie täglich 4 Meilen zu reiſen hätten. Die Hälfte des Reiſegeldes wäre ihnen von denen in andern Ländern beſtellten Geſandten und Agenten, bey denen ſie ſich zu melden hätten, die übrige Hälfte aber bey ihrer Ankunft an dem Orte ihrer Beſtimmung auszuzahlen; um auf ſolche Weiſe den Verluſt zu vermindern, welcher durch betrügeriſche Coloniſten verurſachet werden könnte. Wenn in einer Gegend ein anſehnlicher Transport vorhanden, könne man die Coloniſten auch durch einen Commiſſarius führen laßen. 5) Muß ihnen, bis ſie ſelbſt etwas ernten können, mit Korn und Mehl zu ihrer Unterhaltung an

Handen gegangen werden. 6) Werden ihnen, zu Erbauung eines Wohnhauſes, Baumaterialien gereichet, ſowohl an Steinen oder Ziegeln, die an dem Ort des Anbaues geſtrichen und gebrannt werden müſſen, als an Bauholz. 7) Damit die Coloniſten in den Stand geſetzet werden, ſofort bey ihrer Ankunft etwas Feld urbar zu machen, würde man ihnen etwas Saatkorn reichen laßen müſſen. 8) Und um ihnen Mittel an die Hand zu geben, ihre Haushaltung anzufangen, beſtimmt Herr v. Juſti einer jeden Familie zwey Zugochſen und eine Kuh, ſo ihnen anzuſchaffen und vorſchußweiſe zu geben, von den Prämien aber wiederzubezahlen wären, die man 9) ihnen, damit ſie aufgemuntert würden, das ihnen zugetheilte Feld deſto eher und fleißiger anzubauen, ausſetzen müſte, und wozu man 4 Rthlr. auf jedes vollkommen cultivirte Feld von 1 Tonne Ausſaat, oder 3 Morgen 50 Quadratruthen rheinländiſch, den Morgen zu 150 Quadrat-Ruthen gerechnet, beſtimmet.

Etwas über die Anlockung fremder Coloniſten, ſ. im 1 St. des Magaz. der Regierungskunſt, der Stadt- und Landwirthſch. Pol. 1775, gr. 8. S. 179—182.

In dem von der Königl. Preuß. Churmärk. Krieges- und Domainen-Kammer publicirten Avertiſſement, de dato Berlin, d. 26 Oct. 1770, ſind ſämmtlichen auswärtigen Fabricanten und Profeſſioniſten diejenigen Beneficia bekanntgemacht, welche ſie unverkürzt erhalten ſollen, wenn ſie ſich entſchließen, ihr Domicilium in den Churmärkiſchen Städten zu nehmen, und ſich deshalb bey gedachter Kammer zu melden. Es hat nehmlich ein jeder aus der Fremde kommender Fabricant und nützlicher Profeſſioniſt folgende Beneficia zu genießen:

1. Die Werbungs- und Enrollirungs-Freyheit ſowohl für ſich als die Seinigen, und werden ihm deshalb, wenn es verlangt wird, beſondere Protectoria ausgefertiget.
2. Sind ſelbige nicht allein von allen bürgerlichen Laſten, ſie haben Namen wie ſie wollen, Drey Jahre frey, ſondern ſie haben auch
3. eine Dreyjährige Acciſe-Conſumtions-Freyheit aus den Acciſecaſſen, wo ſie ſich niederlaßen, zu genießen, als welche ihnen bey ihrer Niederlaßung ein Jahr voraus bezahlet wird. Wie denn auch
4. Diejenigen, welche ſich ſogleich anſäſſig machen, Handel und Wandel treiben, Drey Jahre vom Servis-Beytrag frey ſind; diejenigen aber, welche bloß von eigenen Mitteln leben,

leben, nicht Häuſer haben, auch keine bürgerliche Nahrung treiben, davon befreyet bleiben ſollen.

5. Derjenige, welcher eine wüſte Stelle bebauet, erhält ein Don gratuit von 150 Rthlr., auch noch überdem Baufreyheits-Gelder, die, wenn er maſſiv bauet, nach einem beſtimmten Anſchlag auf 23 pro Cent vergütet werden; wie denn auch dafür geſorgt werden ſoll, daß diejenigen, welche ſich mit dem Bau nicht beſaſſen wollen, wenn ſie ſonſt vorzüglich gute Fabricanten ſind, mithin dem Staate beſonders nützlich werden, fertige zu ihrem Gewerbe bequeme Häuſer erb- und eigenthümlich ſogleich zum Beſitz erhalten ſollen. Ferner hat derjenige, welcher eine wüſte Stelle bebauet,

6. noch auſſer der ſub No. 2. bemerkten Dreyjährigen Befreyung von den bürgerlichen Laſten, eine gleichmäßig Zehenjährige Freyheit zu erwarten.

7. Erhalten die Wollarbeiter aus denen an jedem Orte etablirten Woll-Magazinen einen Woll-Vorſchuß, auch

8. den Stuhl zur Treibung ihres Metiers geſchenkt, welches Beneficium auch andere auf Stühlen arbeitende Profeſſioniſten zu gewärtigen haben.

9. Erhalten ſie die Vergütigung der Tranſport-Koſten; auch ſollen

10. diejenigen, welche Vermögen mit ins Land bringen, und große Etabliſſements und Fabriken, zu denen ein anſehnlicher Fond gehört, z. E. Leder-Fabriken ꝛc. anlegen wollen, nach Beſchaffenheit der Umſtände, und der deshalb zu machenden Sicherheit, mit Vorſchüſſen unterſtützet werden. Endlich erhalten

11. die Profeſſioniſten in den Städten noch freyes Bürger- und Meiſter-Recht; die ſich auf dem Lande aufbauen, die Edictmäßigen Bauhülfs-Gelder, und verbleiben ihnen die Häuſer erblich; auch genießen ſelbige eine Funfzehenjährige Freyheit von allen Landes-Præſtandis.

Ich komme nunmehr auf den zweyten Punct, wo und an welchen Orten Colonien mit Nutzen anzulegen, und wie die Coloniſten gehörig anzuſtellen ſeyn, damit ſie dem Staate nützlich werden. Ich werde hierbey die vortrefflichen Gedanken und Vorſchläge des gelehrten Hrn. Verfaſſers der Berliner Beyträge zur Landwirthſchaftswiſſenſchaft, zum Leitfaden nehmen.

Zur Unterbringung fremder Colonisten pflegt
insgemein die Waldungen anzugreifen und in Acker
zu verwandeln, um dadurch den neuen Ankömmlin
zu ihren Wohnungen Platz und zu ihrer Nahrung E
genheit zu verschaffen, und solchergestalt zu verhü
daß die alten Einwohner des Landes dadurch nicht
drenget oder in ihrem Eigenthum verkürzet werden
fen. Muß dergleichen, und weil sonst die Vermehr
des Volks möglich zu machen keine andere Gelegen
vorhanden ist, nothwendig geschehen, so wird ein
nünftiger Staatswirthschafter dabey solche Maaßreg
zu nehmen wissen, daß der dem Staat dadurch ent
hende Schade so wenig als möglich empfindlich, zu g
cher Zeit aber auch der Nahrungsstand der neuen E
wohner dauerhaft werde.

Zuvörderst wählet man in diesem Fall billig so
Gegenden, wo vor andern ein Ueberfluß an Holz an
treffen ist. Wer die sonst in allen Ländern so häufig an
legten neuen Colonien durchzureisen Gelegenheit hat,
nimmt nicht ohne Befremdung wahr, daß ein gro
Theil derselben auf einem unfruchtbaren Fichtengrund
richtet sind. Hierdurch wird eine Menge brauchba
Holz verwüstet, und den neuen daselbst angesetzten E
wohnern eine nur sehr dürftige und wenig dauerha
Nahrung verschaffet, wodurch denselben, weil sie, in
Hoffnung ihren Zustand zu verbessern, ihr Vaterla
verlaßen haben, in der Folge zu vielen Klagen Anlaß
geben wird. Der Boden, wo Kiefern und Fichten wa
sen, ist gemeiniglich ein sehr leichtes und sandiges E
reich. Solange er neu ist, bringt er etwas Rocken u
Buchweizen. Nach wenigen Jahren aber ist seine n
türliche Unfruchtbarkeit eine einem Jeden in die Aug
fallende Sache. Und da er, seiner Natur nach, au
sehr schwer durch die gewöhnliche Düngung in tragbare
Stande zu erhalten ist, so ist es kein Wunder, wenn
daselbst angesetzten Besitzer, nach Verfließung der erst

Jahr

Jahre, entweder ganz und gar verſchwinden, oder doch in eine andere Geſtalt gebracht werden.

Iſt man in die Nothwendigkeit geſetzt, zum Unterkommen der neuen Landesbewohner, einen Theil der Waldungen anzuwenden, ſo iſt es nicht rathſam, daß man ganze und große Derter beſammen anlege, und ſolche mit vielen Koſten zu verſorgen ſuche. In großen Wäldern giebt es allenthalben hin und wieder freye Plätze, wo entweder gar kein, oder doch nur wenig, Holz ſtehet. In den großen Waldungen wächſt auch vieles Gras, welches wegen der Entlegenheit wenig oder gar nicht genutzet werden kann. Dergleichen in den Wäldern befindliche freye Plätze beſtimme man zu einzelnen Wohnungen und Viehzuchten der neu anzuſetzenden Coloniſten. Man nehme ihre Nahrung dergeſtalt ein, daß die Viehzucht ihr Hauptwerk ſey, und an Acker ihnen mehr nicht, als zur eigenen Conſumtion nöthig iſt, beygeleget werde. Das Gras, welches bisher in den großen Wäldern verfault iſt, und keinen Nutzen gebracht hat, wird hierdurch ebenfalls nutzbar. Die Viehzuchte des Landes, wozu ſich dergleichen Waldungen am beſten ſchicken, und eine für alle Gegenden taugliche Art Vieh liefern, wird auf ſolche Art vermehret, und können dadurch viele Summen, die ſonſt für fremdes Vieh aus dem Lande gehen müſſen, erſpahret werden.

Man trifft dergleichen Beyſpiele in den ſonſt höchſt unfruchtbaren Gegenden der Neumark und einem Theil von Hinterpommern, ſonderlich im Polzinſchen Buſch, und im Dramburger Kreiſe, wirklich an. Es werden dergleichen Etabliſſements Buſchkathen genennet. Die Beſitzer derſelben geben einen gewiſſen jährlichen Geldzins. Und da ſonſt die dortigen eingeſeſſenen Unterthanen arm und dürftig ſind, daß ſie mehr von der Herrſchaft, als dieſe von ihnen, bekommen: ſo befinden ſich hingegen die Pächter der ſogenannten Buſchkathen in den beſten Umſtänden, und ſie ſind diejenigen, auf welche die Eigenthümer der Landgüter die ſicherſte Rechnung machen können.

Wäre

Wäre aber auch dieſes alles nicht zureichend, denen aus der Fremde herbeykommenden neuen Landeseinwohnern die erforderliche Nahrung zu verſchaffen, oder zu der vorgeſchlagenen Weiſe keine bequeme Gelegenheit vorhanden: ſo würden dennoch in den meiſten Staaten, nach ihrer gegenwärtigen Verfaſſung, Mittel genug, ſolche zu verſorgen und unterzubringen, übrig ſeyn, ohne ſich in die ſchädliche Nothwendigkeit, deshalb die beſten und nutzbarſten Wälder verwüſten zu dürfen, geſetzt zu ſehen.

Zuvörderſt wäre der Abbau der überflüßigen Aecker eine reiche Gelegenheit, eine Menge von Coloniſten mit den beſten Nahrungen zu verſorgen. Zwar hätte hierbey ein jeder Eigenthümer, bey Beſetzung der dadurch entſtehenden neuen Nahrungen, vornehmlich ſein Augenmerk auf einheimiſche, und beſonders ſeine eigene Unterthanen zu richten; inzwiſchen würde, inſonderheit im Anfange, und ehe das Land ſich in ſich ſelber hinlänglich bevölkern können, auch für fremde Ackerleute hinlängliche Gelegenheit zum Unterkommen übrig bleiben, und die Eigenthümer hätten ſich hierzu willig finden zu laßen um ſo mehrere Urſache, wenn ihnen die von dem Landesherrn zum Anbau der Coloniſten beſtimmten Hülfs-Gelder zu gute kämen. Es würde gewiß in ſolchem Fall mancher Gutsbeſitzer ſich eben ſo ſehr um auswärtige Coloniſten bemühen, als es ihm anjezt, wenn ihm ſolche angeboten werden, zuwider iſt. Nur müſten die auf ſolche Art unterzubringenden Coloniſten auch wirklich Ackerbauverſtändige ſeyn. Sie richten ſonſt dem Eigenthümer nur Schaden an, und bleiben bey den Nahrungen dennoch Bettler.

Sollen die fremden Coloniſten dergeſtalt, daß das Land einen wahren Nutzen davon hat, untergebracht und verſorget werden, ſo müſſen diejenigen, denen ſolches aufgetragen iſt, eine genaue Kenntniß von dem Zuſtande ſämmtlicher Gewerbe haben. Sie müſſen wiſſen, ob und wo in einem jeden Gewerbe es noch an tüchtigen Leuten und Arbeitern fehle. Demnächſt müſſen ſie

die

die künftige Nahrungsart der neuen Bürger nicht eher bestimmen, bis sie ihre Fähigkeiten gehörig geprüfet, und zu welcher Lebensart sie sich am besten schicken, auf das genaueste untersuchet haben. Unter diesen Maaßregeln wird ein jeder in sein rechtes Fach kommen, und auch die schlechtesten unter den Colonisten zur Aufnahme der allgemeinen Wohlfahrt brauchbar werden.

Im Fall auch der in Vorschlag gebrachte Abbau der überflüßigen Aecker, die Menge der aus fremden Staaten zu uns kommenden neuen Einwohner zu versorgen, nicht im Stande, oder darauf, als auf eine entfernte und noch nicht zur Wirklichkeit gediehene Sache, gegenwärtig noch keine Rücksicht zu nehmen wäre: so giebt es, in unsern gegenwärtigen Staaten, noch andere Mittel zur Erreichung dieses Endzwecks. Es sind Mittel, die in steter Bereitschaft stehen, und deren Anwendung nur auf den Willen des Landesherrn ankömmt. Man trifft nehmlich noch allenthalben eine Menge von Acker und Ländereyen an, die, weil sie nicht in rechten Händen sind, zum offenbaren Nachtheil des Staats auch nicht recht bewirthschaftet werden. Ihre Besitzer und Eigenthümer sind zu ganz andern Geschäften bestimmt, und weil sie entweder den Ackerbau nicht gehörig verstehen, oder sich dadurch von ihrem eigentlichen Hauptgewerbe abhalten laßen, so leidet das gemeine Wesen in beyden Fällen. Entweder die Bestellung des Ackers, oder die dabey habende anderweitige Hanthierung, wird vernachläßiget. Dergleichen Beschaffenheit hat es vornehmlich mit dreyerley Arten von Ackerbesitzern. Einmal gehören hieher alle diejenige Bürger in den Städten, welche bey einem Handwerk oder einer andern städtischen Nahrung zugleich den Ackerbau treiben. Demnächst kann man dazu die Kirchen und andere milde Stiftungen rechnen, deren Einkünfte in der Abnutzung gewisser ihnen zugehörigen Ländereyen bestehen. Endlich kommen auch die Priester mit ihren Widmuthen und Aeckern, mit dem größesten Recht, unter diese Zahl. Eine ausführlichere Anzeige, wie dieses

ſes auf die vortheilhafteſte Art möglich zu machen ſey, findet man im I B. der Berl. Beyträge zur Landwirthſchaftswiſſ. S. 421 — 467.

Endlich iſt es auch nicht wohlgethan, daß man die auswärtigen Coloniſten in einem Orte und in einer Gegend, ohne ſie mit Einheimiſchen zu vermiſchen, beyſammen anſäſſig macht. Sie kennen die hieſige Landesart noch nicht, und begehen daher aus Unwiſſenheit manchen Fehler, der den Anfang ihrer Nahrung doppelt ſchwer macht, welchen ſie aber, wenn ſie unter Einheimiſchen wohnten, bald zu verbeſſern Gelegenheit haben würden. Sie können auch, auf der andern Seite, manches Gute, ſo für unſern Ackerbau nützlich wäre, wiſſen, und dieſes geht für die Einheimiſchen, die von ihnen abgeſondert leben, ebenfalls verloren. Wären ſie aber durch eine ganze Provinz oder durch das ganze Land vertheilt, ſo würde beydes vermieden werden. Die Coloniſten würden ſich beſſer dabey befinden, und das Land mehrern Vortheil haben. Man gebe nur dasjenige, was der Bau der Coloniſtenhäuſer koſtet, an die Gutsherren, ſo werden ſie allenthalben eine willige Aufnahme finden.

Colonie-Gericht, ſiehe oben, S. 231.

Colonie-Handel. Außer demjenigen, was hiervon bereits oben S. 227, f. vorgekommen, werde ich auch noch unter dem Art. Handel ein und anderes darüber zu ſagen, Gelegenheit nehmen.

Colonie-Körbe, eine gewiſſe Art der Einrichtung von Bienenkörben; ſiehe Th. IV, S. 649, fgg.

Coloniſt, ſiehe im Artikel Colonie; imgleichen unter Conceſſion.

Colonnade, eine Reihe Säulen unter einem Gebälke; ſiehe Säulenſtellung.

Colonnailler, ſiehe Stützſtäbe.

Colonne, ſiehe Columne. Säule.

Colonnes, eine Münze; ſiehe Colonnes.

Colonus, wird in einigen, ſonderlich märkiſchen Gegenden, nach der gemeinen Landprediger-Sprache, der angenommene **Hälftpächter** genannt, durch welchen ſie die Hufen Land, die ſie außer ihren Meßkorn und Accidenzien beſitzen, bewirthſchaften laßen.

Colophonium, (vulgo **Calfonium**, **Calfonig**) **Spiegelharz**, **griechiſches Pech**, L. Colophonium, Reſina Colophonia, Fr. Colophane, Colophone, heißt diejenige harzige Materie, welche übrig geblieben, nachdem man durch die Deſtillation alles, was von einem leichten Oel im Terpenthin geweſen iſt, abgezogen hat. Das beſte muß gelb und durchſichtig ſeyn. Es wird auch **Fiedel-** oder **Geigenharz** genennet, weil die härenen Bogen der Geigen damit beſtrichen werden, damit die Saiten deſto ſchärfer und reiner klingen. Es wird auch zur Verzinnung des Kupfers gebraucht, und zur Zubereitung des Firniſſes, mit welchem die Künſtler die auf die Hände getragenen Silberblätter vergolden, genommen. Wenn man das Colophonium, nachdem es vorher in Brandwein eingeweicht und wieder getrocknet worden, unter das klare Schießpulver thut, hat es die Kraft, das Pulver merklich zu verſtärken, und noch einmahl ſo weit zu treiben. Ferner brauchen es die Wundärzte zu Pflaſtern, daß ſie davon dick und zuſammenziehend werden; imgleichen die Apotheker, welche ein gutes Wundöl davon bereiten, das die Schmerzen lindert, und ſowohl inn- als äußerlich gebraucht werden kann. Man bedient ſich des Colophonium auch, die Haare im Geſicht zu vertreiben, wie unter dem Art. **Haar** zeigen werde.

Dem Plinius zu Folge hat es ſeinen Namen von der Stadt Colophone in Jonien, woher es anfänglich gebracht wurde.

Colophonium, (**Falſches**) ſiehe Arcançon.

Coloquinthe, **Coloquinthenapfel**, L. Colocynthis, Fr. Coloquinte, iſt eine dicke, runde und einer Fauſt große Frucht, welche eine weiße, lederichte Haut, und ein ſehr leichtes ſchwammichtes Mark, von einem überaus

aus bittern, widrigen, ja abſcheulichen Geſchmack hat, ſo, daß auch denen, die damit nur umgehen, alles bitter ſchmecke und riecht. In ſolchem Marke ſind viel Fächlein, in welchen kleine, platte Samenkerne liegen, die ſo dick wie Melonenkörner, jedoch viel kürzer, fleiſchiger und härter ſind, und von Farbe gelblich und weiß ausſehen. Dieſe Früchte, welche wegen ihres überaus bittern Geſchmacks, und wegen des Erbrechens und Purgierens, ſo ſie verurſachen, auch Teufels-Aepfel, oder Teufels-Köpfe genannt werden, kommen, in Kiſten gepackt, ſonderlich von Alexandrien in Aegypten, imgleichen von Aleppo, dem wüſten Arabien, und andern Orten im Orient, über Maſſilien und andere Seehäfen nach Europa, nachdem ſie von ihrer äußern grüngelben Schale zuvor geſäubert worden. Das Gewächs ſelbſt, welches dieſe Früchte erzeugt, iſt eine Art von wilden Kürbiſſen, und wird daher auch wilder oder Wildkürbiß, bitterer Kürbiß, Cucurbita ſylveſtris, Cucurbita amara, Cucumerula amara, Colocynthis fructu rotundo major *Bauh.* Cucumis colocynthis foliis multifidis, pomis globoſis glabris *Linn.* genannt. Es treibt einen Haufen Stengel oder Ranken, welche lang ſind, und, wie die Gurken, auf der Erde herum kriechen. Die Blätter wachſen einzeln, an ziemlich langen Stielen, ſtehen weit von einander, ſind breit und ſehr tief eingeſchnitten, rauch und rauh, vornehmlich untenher, und mit vielen weißen Tüpflein gezeichnet. Die Blühten ſind bleichgelb, und nicht gar zu groß. Sie ſind, wie bey den Kürbiſſen, zweyerley Art, ſitzen auf einem ganzen, und von oben fünfmal eingeſchnittenen Kelch; einige davon tragen keine Frucht, andere aber ſitzen auf derſelben, welche gemeiniglich im Herbſte zur Zeitigung gelangt, weshalb ſie auch in Europa niemals recht zur Vollkommenheit kömmt, ob man ſchon das Kraut auch hier in den Gärten aufbringen kann.

Die

Die Coloquinthen müſſen in noch ganzen Aepfeln kommen, wenn ſie für gut paſſiren ſollen, wenig Kerne haben, auch groß, ſchön, weiß, leicht, recht rund, ſchwammicht und markicht ſeyn. Je größer, weißer und leichter ſie ſind, für deſto beſſer werden ſie gehalten. Die aufgeplatzten und zerbrochenen werden nicht gern angenommen. Zu Amſterdam werden die Coloquinthen gemeiniglich zu 35 bis 40 Stüver das Pfund verkaufet. Die Fäſſer und Kiſten werden tariret; außerdem aber noch 2 pro Cent für gutes Gewicht, und 1 pro Cent für promte Bezahlung Rabatt gegeben.

Die Alten haben die Coloquinthen unter viele Purgiermittel, die man in den Apotheken annoch bereitet, als ein Hauptſtück vermenget, wie Hr. D. Martini in ſeinem Naturlexikon zeigen wird. Ich habe es hier bloß mit ihrem ökonomiſchen und mechaniſchen Gebrauch zu thun.

In Frankreich macht man aus den bittern Kernen ein Veyir-Confect, indem ſie ſolche mit Zucker überziehen, und unter andern Confect miſchen.

Wegen ihrer Bitterkeit ſind die Coloquinthen im Leime, womit man die Kräuter in die Herbaria viva klebet, von guter Wirkung, indem alsdenn kein Wurm hineinkömmt.

Wenn man an einem Buch, oder an deſſen Band, Schimmel und Würmer entdeckt, ſo ſtreuet man ein wenig Coloquinthenpulver darauf, welches man zu dieſer Abſicht in einem gläſernen Fläſchgen aufbehält, das oben mit Pergament verwahrt iſt, worein Löcher geſtochen ſind, um das Pulver dadurch ausſtreuen zu können. Es iſt auch nöthig, die Bücher von Zeit zu Zeit wohl abzuſtäuben, und bisweilen das Aufſtreuen des Coloquinthenpulvers zu wiederhohlen.

Gazette ſalutaire, v. J. 1766, No. XIII.
Berlin. Magaz. III Band, S. 633.

Wenn man Coloquinthenpulver in die Federn ſtreuet, womit die Betten geſtopft werden, ſollen ſie für Motten ſicher ſeyn.

Um ſowohl Holzwände und anderes Holzwerk, als auch ſteinerne Mauern vor dem Einniſteln der Würmer, und beſonders Wanzen, zu verwahren, kocht man Vitriol in einem Decoct von Coloquinthen, und beſtreicht damit die Fugen, wie ich unter dem Art. Wanze umſtändlicher zeigen werde.

Es kommen die Coloquinthen auch unter die ſchwarze Farbe auf Seide, wie aus dem Art. Schwarzfärben der Seide zu erſehen ſeyn wird.

Es iſt übrigens auch die Coloquinthe, wegen des für die Prophetenkinder daraus zubereiteten Gemüſes, 2 Kön. IV, 38—41, merkwürdig.

Heinr. Chriſt. Alberti Abhandlung von des Propheten Eliſä wunderbaren Verbeſſerung des Coloquinthen-Gemüſes, ſt. in No. 29 der wöchentl. Hall. Anz. v. J. 1754.

WILH. ERN. EWALD diſſ. de pulse colocynthidum, farina per Elisam condita.

GE. KIRSTENII exercitatio phytophilologica de colocynthide propherica & cocco. Stetin. 1651, 4.

Coloriren, Fr. Colorier, den Gegenſtänden, die man mahlt, diejenigen Farben, Lichter und Schatten geben, welche dieſe Gegenſtände, nach Beſchaffenheit ihrer Stellung, und nach dem Grad ihrer Entfernung, in der Natur haben.

Coloriſt, ſiehe den folgenden Artikel.

Colorit, Fr. Coloris, Ital. Colorito, heißt, in der Mahlerey, die Kunſt, die natürliche Farbe der Gegenſtände durch die Nachahmung vermittelſt künſtlich gemiſchter Farben darzuſtellen.

Im Deutſchen nennt man Colorit insgemein die Farbengebung, wiewohl dieſes deutſche Wort die Sache nicht hinlänglich auszudrücken ſcheint; denn Colorit iſt eigentlich die Wirkung der Farbengebung, der Effect, welcher aus der Miſchung und Placirung der Farben eines Gemähldes entſpringt. Ein Mahler, der ſeine Stärke

im

im Colorit hat, der in ſeinen Gemählden die natürlichen Farben, Lichter und Schatten der Gegenſtände trifft, wird daher ein Coloriſt, Fr. Coloriſte, genannt.

Coloß, L. Coloſſus, Fr. Coloſſe, eine rieſenförmige Statüe, eine Bildſäule von ungeheurer Größe. Daher coloſſiſch, Fr. Coloſſal, Coloſſien, eine Statüe oder ein Gemählde, ſo Rieſengröße hat.

Colporteur, ſiehe Hauſirer. Tablett-Träger.

Colſa, Colza; ſiehe Rübſamen.

Colubri, ſiehe Colibrit.

Colubrine, ſiehe Schlangenwurzel.

Columba-Holz, ſiehe Adler-Holz.

Columba, ſiehe Taube.

Columbarium, ſiehe Rüſtloch. Taubenhaus.

Columbinfarbig, ſiehe Colombin.

Columna, ſiehe Säule.

Columne, Fr. Colonne. Hierunter verſteht man, in den Buchdruckereyen, die geſetzten Lettern einer Seite irgend eines Buchs zuſammengenommen, oder auch die abgedruckte Seite ſelbſt. Geſpaltene Columnen, die in zwey oder mehr Spalten von oben herunter getheilt ſind. Die oberſte Reihe einer Columne enthält jederzeit die Columnenzahl, und außerdem noch einen Columnentitel, oder ſtatt deſſen eine kleine Leiſte. Nachdem eine Columne entweder mit einer geraden oder ungeraden Columnenzahl numerirt iſt, wird ſie entweder gerade oder ungerade genannt.

Colutea, ſiehe Linſenbaum.

Colymbus, ſiehe Taucher.

Coma ſeuilis, ein Kraut; ſiehe unter Haberwurzel.

Comarum, rothes oder Waſſer-Fünffingerkraut; ſiehe unter Fünffingerkraut.

Comb, oder Carnok, iſt in England der Name eines Korumaaßes, welches inſonderheit zur Ausmeſſung gewiſſer Hülſenfrüchte, als: Erbſen, Bohnen ꝛc. gebraucht wird.

Comble, siehe Dach. Gipfel.

Combuſta, Combuſtio, Brandſchaden; siehe Th. VI, S. 361, fgg.

Cometenbänder, siehe unter Band.

Commande, *Ouvrage de commande*; siehe Beſtellte Arbeit.

Commanditaire, siehe im folgenden Artikel.

Commandite, oder Societé en Commandite, Gemächlichkeitsgeſellſchaft; siehe Compagniehandlung, und Complementirer.

Ein ſolcher Handlungsaſſociirter, der nur das Geld in die Handlung hergiebt, nicht aber ſelbſt handelt, ſondern den ganzen Betrieb der Handlung ſeinem Compagnon überläßt, heißt im Franzöſ. Commanditaire.

Commentchen, im gemeinen Leben, eine kleine flache Schüſſel, Saußen oder eingemachte Sachen ꝛc. darinn auf die Tafel zu ſetzen. Man hat ſie von Zinn, Fayence, Porcellan, Silber ꝛc.

Imgl. ein kleiner flacher unten halbrunder Becher, auf Reiſen daraus zu trinken.

Vermuthlich iſt dieß Wort aus irgend einer fremden Sprache hergenommen worden; aber im Grunde iſt es doch deutſch. Das Niederſ. Kumm, Kump und Holländ. Komme, bedeutet eine tiefe Suppenſchüſſel, und Spülkumpf, den tiefen Spülnapf zu den Theeſchalen. Das Diminut. Kumpken, Holländ. Kommeken, und das Hochdeutſche Commetchen bedeuten alſo einen kleinen Kump. Siehe Kump.

Commerçant, siehe Großhändler.

Commerce, siehe den folgenden Artikel.

Commercium, Commerz, Fr. Commerce, ein ſehr ohne Noth aus dem Lat. Commercium entlehntes Wort, die Handlung und das Handlungsweſen auszudrucken. Daher der Commercien-Rath, ein fürſtlicher Rath, der für die Aufnahme des Handlungsweſens zu ſorgen hat, oft aber auch weiter nichts iſt, als ein Hof-Factor, der für die Anſchaffung der Bedürfniſſe des Hofes Sorge trägt, und alsdenn zuweilen auch Commercien-Commiſſa-

miſſarius heißt. Commercien-Collegium, oder Commerz-Collegium, ein Collegium, welches aus Commercienräthen beſtehet, und auch wohl collective der Commercien-Rath genannt wird. Commercien-Deputation. Commercien-Gericht. Commercien-Inſpector. Commercien-Tractat. Ueber alles dieſes werde mich unter dem Artikel Handel oder Handlung umſtändlicher erklären.

Committant, ſiehe Committent.

Commis, ein Committirter, Fr. Commis, heißt überhaupt eine Perſon, der man etwas committiret oder anvertrauet; oder der man eine gewiſſe Verrichtung aufträgt, von welcher ſie Rechenſchaft abzulegen hat. Es iſt dieſes Wort ſowohl beym Finanzweſen, bey den Zoll- und Acciſeämtern, bey Gerichts- und Stadtſchreibereyen, als auch inſonderheit bey den Kauf- und Handelsleuten, Banquiers, Wechſelagenten oder Mäklern, und andern Perſonen, die ſich in die Handlung oder dahin einſchlagende Dinge mengen, gebräuchlich. Erſtern Falls ſind ſie gemeiniglich Einnehmer, oder Viſitatoren, und andere dergleichen Bediente; leztern Falls aber die, ſo der Kaufleute Caſſen, oder ihre Bücher halten, oder ſonſt ihre Geſchäfte beſorgen, und heißen daher ſonſt auch Caſſierer, Buchhalter und Factors. Siehe dieſe Artikel.

Bisweilen pflegen Einige, aus Mißbrauch oder Unachtſamkeit, einen ſolchen Committirten oder Commiſſionär auch wohl Committenten zu nennen.

Commiß-Brod und Mehl, ſiehe Th. VI, S. 752, f.

Commiß-Fahrer, ſiehe Caper.

Commiſſär, nach dem Franz. Commiſſaire, oder **Commiſſarius**, nach dem Lateiniſchen; überhaupt ein jeder, dem ein Geſchäft von dem andern aufgetragen iſt. Beſonders, jemand, den ein Oberherr an ſeine Unterthanen ſchickt, ein Geſchäft bey denſelben auszurichten. Oft ſind es auch beſtändige Würden, die die Beſorgung

eines gewiſſen Geſchäftes mit ſich führen, welches in der Zuſammenſetzung näher beſtimmt wird. Daher Gränz-Commiſſarius, Kammer-Commiſſarius, Krieges-Commiſſarius, Marſch-Commiſſarius, Poſt-Commiſſarius, Proviant-Commiſſarius, u. ſ. f.

Gewiſſe Staaten pflegen zuweilen einen Cameraliſt in die Provinzen zu ſchicken, Unterſuchungen anſtellen und Anordnungen machen zu laßen. Dieſe zum Troſt des Landmannes, zu Abſtellung der Mängel und Mißbräuche, zu Vermehrung der Einkünſte, u. ſ. w. ausgeſandte Bevollmächtigte, pflegen Commiſſarien, und ihr Auftrag eine Commiſſion genannt zu werden. Der Zufall, der Eigenſinn, der Rang, die Freundſchaft, haben nicht ſelten bey der Wahl der Commiſſarien eine entſcheidende Stimme; zuweilen gehet der Hauptzweck nur dahin, dem Commiſſarius Gelegenheit zu verſchaffen, ſich aus der Schuldenlaſt zu reißen; und faſt immer wird die Abſicht der Verſendung nicht ganz, oder doch ſehr langſam erreichet, woran bald zu eingeſchränkte, ſchlecht ausgedruckte, oder übel verſtandene, Befehle, bald das Object der Unterſuchung, bald die Ränke der dabey intereſſirten Leute, bald die Schwäche oder Bosheit des Unterſuchers ſelbſt ſchuld iſt.

Der Staat kann bey Abſendung eines Commiſſarius keine andere Abſichten haben, als entweder von der wahren Beſchaffenheit gewiſſer Gegenſtände völlig unterrichtet zu ſeyn, oder eine bereits entſchiedene Sache pünktlich auszuführen, und zur Wirklichkeit bringen zu laßen. In beyden Fällen iſt der Commiſſarius dem Staate, oder dem Regenten, oder von wem er ſonſt den Auftrag erhalten, allein Rede und Antwort zu geben ſchuldig; alle andere Subordinationen, alle übrige Betrachtungen, gehen das Object der Unterſuchung nichts an. Der Commiſſarius muß thun, und thun können, was derjenige, ſo ihn geſandt hat, ſelbſt thun würde, wenn er ſich dem Geſchäfte unterziehen könnte oder wollte; folglich dürfen

weder

weder die gebieteriſchen Erinnerungen ſeiner künftigen Vorgeſetzten, noch die ſanften Empfehlungen des ſchönen Geſchlechts, noch die Drohungen der Großen, noch die weiſen Ermahnungen eines Gewiſſensraths, wenn er auch das Gewiſſen des Regenten ſelbſt in der Cur hätte, einigen Eindruck auf ihn machen. Pflicht, Ehre, Gewiſſen und Zufriedenheit mit ſich ſelbſt, dieſe treue Gefährten aller rechtſchaffenen Handlungen, befehlen, daß man geradedurch gehen, und ſich lieber allen möglichen Verdruß und Gefahren, ja der Ungnade des Regenten ſelbſt, ausſetzen, als die Wahrheit beleidigen, oder ſolche verſchweigen, verſtecken und verſtümmeln ſolle.

Iſt dieſes wahr; iſt ein Commiſſarius ſo mancherley Gefahren und Unannehmlichkeiten bloßgeſtellt: ſo kann ihm auch nicht verdacht werden, wenn er auf einem mit Behutſamkeit abgefaßten und den Umſtänden genau angemeſſenen Commiſſoriale, oder Vollmachtsbrief, beſtehet. Wenn nun (wie es nicht ſelten geſchieht) derjenige, der das Commiſſoriale abfaßt, den Gegenſtand der Unterſuchung nicht recht kennet: ſo muß es entweder eine allgemeine Vollmacht (die zuweilen gemißbraucht wird) enthalten, oder es kann unmöglich auf die Lage der Sache und dahin einſchlagende Umſtände genau paſſen; mithin wird der durch dergleichen verſtümmelte, öfters unrichtige, Vorſchriften eingeſchränkte Commiſſarius gezwungen, bey jedem Schritt anzufragen, die Sachen zu verzögern, oder Fehler über Fehler zu begehen. Hat ſich der Verfaſſer unverſtändlich ausgedruckt, oder Zweydeutigkeiten erlaubt, ſo wird die Sache noch kitzeliger. Iſt das Object der Unterſuchung verworren, und mit Nebenumſtänden durchflochten, die mit einander in Betrachtung gezogen zu werden verdienen, der Commiſſarius aber nicht berechtigt, in dieſe Nebenſachen hineinzugehen, ſo wird er wenig fruchtbares ausrichten. Iſt endlich die Sache außer dem Geſichtskreis des Commiſſarius, oder verändern herrſchende Neigungen die Gegenſtände

der Sachen in ſeinen Augen: ſo dient er denenjenigen, zu welchen er geſandt iſt, nicht zum Troſt, ſondern zur Züchtigung, und der Staat erhält durch dieſen wohlbeſoldeten Miſſethäter irrige Begriffe, die nur gar zu oft das Unglück ganzer Provinzen ausmachen.

Wie aber, fragt ſich, ſoll denn ein ächter Commiſſarius zu Werke gehen, wenn er ſeine Pflichten redlich erfüllen will, gleichwohl die Sachen nehmen muß wie ſie ſind, und nicht wie ſie ſeyn ſollten? Es iſt ihm nicht anders zu rathen, als daß, wenn er auf ſeine Gefahr ein ehrlicher Mann ſeyn, und ſich mit der Ueberzeugung rechtſchaffener Handlungen, mit dem Troſt, das Unglück der Menſchen vermindern zu können, mit der Hoffnung, daß ihm die Nachwelt Gerechtigkeit wiederfahren laßen werde, begnügen will, er ſich 1) keiner Geſchäfte unterziehen, die außer oder über ſeinen Geſichtskreis ſind, 2) keine Unterſuchung übernehmen, deren Object man ihm nicht ganz ſehen laßen will, 3) keine Zeit zur Unterſuchung vorſchreiben, oder ſich bereden laßen ſolle, nur die Oberfläche des Geſchäftes zu berühren, und ſchwankende Berichte zu erſtatten, um ſeine Geſchäftigkeit rühmen zu hören; daß er endlich 4) ſich von allen Vorurtheilen für oder wider das Object der Unterſuchung losmache, für allen nur möglichen Conſiderationen Augen und Ohren verſtopfe, mithin bloß das Wahre zu erforſchen, dem Unterdrückten zu helfen, das allgemein nützliche dem weniger nützlichen vorzuziehen, und ſeine Berichte ſo abzufaſſen trachte, daß er a) die Lage und Beſchaffenheit der Sache kurz, lebhaft und natürlich ſchildere, b) die Meynungen vor und dawider unverſtümmelt, auch in ihrer völligen Stärke vortrage, und c) mit ſeinem Commiſſariſchen Gutachten, welches aus den beyden erſten Gliedern des Berichts gezogen ſeyn, und keines fremden Aufputzes bedürfen muß, den Bericht ſchließe.

Von den zu den Aufhebungsgeſchäften der Gemeinheiten verordneten Oekonomie- und Juſtiz-Commiſſarien, ſiehe unter Gemeinheit.

Durch ganz Schleſien ſind Commiſſarii perpetui, welche den Titel als Juſtizräthe führen, angeordnet, von welchen alle in Juſtizſachen auf dem Lande vorfallende Commiſſiones, eben ſo wie in Kammer- und Policeyſachen von den Landräthen geſchiehet, und auch vornehmlich die Taxationen der Landgüter, verrichtet werden. Siehe Taxation der Landgüter.

Commiſſaires de quartiers, ſiehe Quartiermeiſter.

Commiſſarius loci, ſiehe unter Stadt-Regiment.

Commiſſion, L. Commiſſio, Fr. Commiſſion. 1. Die Vollmacht, Gewalt, die man jemanden giebt, ein Geſchäft auszurichten, der Auftrag. Jemanden Commiſſion geben, etwas zu verrichten. 2. Das aufgetragene Geſchäft ſelbſt. Viele Commiſſionen auf ſich haben. 3. Diejenigen Perſonen, welche von einem Höhern zur Ausrichtung eines Geſchäftes abgeſchickt worden, oder auch mehrere ſolcher Perſonen, als ein Ganzes betrachtet. Sich eine Commiſſion ausbitten.

Bey Kauf- und Handelsleuten, bedeutet Commiſſion inſonderheit die Ordre, Vorſchrift oder Vollmacht, die einer dem andern giebt, für ihn und in ſeinem Namen Waaren einzukaufen oder zu verkaufen, oder ſeine Banco- und Wechſelnegotien zu beſorgen, u. d. gl. Es ſind dieſe Commiſſionen überhaupt zweyerley, nehmlich eine empfangene und eine gegebene Commiſſion. Jene nennet man, wenn jemanden von einem ausländiſchen Kaufmann Ordre aufgetragen wird, Gelder oder Waaren in Empfang zu nehmen, ſolche weiter zu ſenden, wieder auszuliefern, auszuzahlen, oder zu verkaufen, oder andere Waaren dafür einzukaufen; Schulden einzucaſſieren, Schiffe zu befrachten, zur See verſandte Güter aſſecuriren und Wechſel acceptiren zu laßen, nebſt andern bey der Handlung vorkommenden Verrichtungen

mehr; wofür derjenige, der ſolches verrichtet, (welch
Factor oder Commiſſionär, gleichwie der Princip
Committent genennet wird) ſeine gebührende Proviſi
oder Factoreygebühr empfängt; ſiehe Commiſſion
Handlung. Gegebene Commiſſionen ſind hingeg
von unſerer Seite, was oben von des Factors Seite
meldet worden, daß wir nehmlich einem Andern Waar
in Commiſſion, für uns zu verkaufen, zuſenden; od
auch dieſe oder jene Waaren für uns einzucaſſieren, C
dre geben. In beyderley Fällen werden in den Handel
Büchern beſondere Rechnungen erfordert. Siehe Cor
miſſions-Waaren.

Commiſſion (Bücher-) zu Leipzig, ſiehe Th. VII, S
204, fgg.

Commiſſionär, aus dem Franz. Commiſſionaire, hei
eben das, was Commiſſarius; nur daß jenes mehr unt
Privatperſonen, unter Perſonen gleiches Standes übli
iſt. Ueberhaupt bedeutet dieſer Ausdruck einen jede
dem eine gewiſſe Commiſſion aufgetragen worden; b
den Kaufleuten aber insbeſondere einen Agenten od
Factor. In dieſem leztern Verſtande iſt alſo ein Cor
miſſionär derjenige, der jemanden in Commiſſion für Ge
bedienet, für ihn ein- und verkaufet, Waaren und Ge
empfängt oder wegſendet.

An allen Orten auf dem Erdboden, wo einige Handlung g
trieben wird, giebt es wohl keine reichere, qualificirtere und a
ſehnlichere Compagnie von Commiſſionären, als der Engländ
ihre in der Stadt Smirna. Sie beſteht gemeiniglich aus 8
oder 100 Perſonen, die faſt alle junge Edelleute, und öfte
auch Lords-Söhne, die aus den beſten Häuſern entſproſſen ſin
Da es nun in England für die unter dem Adel, welche Handlu
treiben, nichts nachtheiliges, in Anſehung der Engländer ab
auch keine Handlung vortheilhafter, als die levantiſche, iſt:
ergreifen die meiſten jungen Herren von adelichen Familien die
Partey, entweder ihre Umſtände zu verbeſſern, oder ihr Glü
höher zu treiben. Weil ſie aber nöthig haben, die Lehrzeit an
zuſtehen, welche in England ſieben Jahre iſt: ſo verdingen ſie ſi
auf ſolche Zeit an irgend einen groſſen Kaufmann von der leva
tiſche

tiſchen Compagnie, welcher ſich vermittelſt 3 oder 400 Pfund Sterlings, die er dafür bekömmt, verbindlich macht, ſie nach den drey erſten Jahren ihrer Lehrzeit nach Smirna zu ſchicken, wo er ihnen nicht allein ſeine Geſchäfte mit anſehnlichen Beſoldungen anvertrauet, ſondern ihnen auch erlaubet, für ihre eigene Rechnung zu handeln; welches ihnen denn Mittel an die Hand giebt, herrlich zu leben, ſolange ſie in der Compagnie der Commiſſionärs ſtehen, und ſie zugleich in den Stand ſetzet, wenn ſie daraus treten, nach England zurückzukehren, und daſelbſt dem Geblüte, woraus ſie entſprungen ſind, anſtändige Bedienungen zu verwalten.

Wenn etwa unter dieſen Commiſſionären einige Streitigkeiten über Handlungsſachen entſtehen: ſo urtheilet darüber der zu Smirna befindliche Conſul der engliſchen Nation in der erſten Inſtanz; wie hingegen der zu Conſtantinopel reſidirende Ambaſſadeur, an welchen wider jenes ſeine Urtheile appelliret werden kann, ſie in der lezten Inſtanz entſcheidet.

Uebrigens werden die Commiſſionärs in allen levantiſchen Stapel- und Handelsplätzen Cogis genannt. Siehe oben, S. 196. Savary parfait Negociant, Th. II, S. 386, fgg.

Ganz beſonders heißt auch Commiſſionär, im Wechſelſtyl, derjenige, welcher dem Präſentanten einen Wechſel bezahlen ſoll, und ſonſt auch der Acceptant genennet wird.

Commiſſions-Buch, Ordre-Buch, oder Advis-Buch, Fr. Livre des commiſſions, ordres ou avis, iſt eins von den nöthigen Handelsbüchern, worein man alle Commiſſionen, Ordren und Adviſo ſchreibt, die man von ſeinen Correſpondenten empfängt. Auf die erſten zwey Blätter des Buchs macht man ein alphabetiſches Regiſter, welches die Folia anzeigt, wo jeder der Correſpondenten eingetragen iſt. Man läßt den Rand dieſes Buchs etwas breit, damit man an die Seite der Artikel, wenn die Commiſſionen vollzogen ſind, eine Nota machen könne. Einige aber laßen es nur dabey bewenden, daß ſie die Artikel, wenn die Sache vorbey iſt, durchſtreichen.

Ein Formular findet man im I Th. der Einleit. zur doppelten Buchhaltung, Wien 1764, 4. S. 168.

Com-

Commiſſions-Conto, ſiehe **Commiſſions-Rechnung.**

Commiſſions-Gebühren, Fr. Droit de commiſſion, heißt die Belohnung, die ein Commiſſionär für ſeine mit der ihm aufgetragenen Commiſſion gehabte Mühwaltung empfänget. In Banco- und Wechſelſachen aber gebraucht man gemeiniglich vielmehr das Wort **Proviſion**, als **Commiſſionsgebühren**, welches leztere nur von Waaren geſaget wird, und die man ſonſt auch Factorey-Gebühren nennet. Siehe **Commiſſions-Waaren.**

Commiſſions-Handlung, **Factorey-Handlung**, Fr. Commerce par commiſſion, heißt diejenige Handlungsart, da eine Perſon an dem Orte ihres Aufenthalts, einer an einem andern Orte wohnenden Perſon, gegen Genießung einer ordentlichen Proviſion, d. i. Belohnung wegen der Mühwaltung, bedient iſt; es beſtehe nun ſolche Bedienung in Diſponirung baarer Gelder, Wechſelbriefe, Ein- und Verkaufen gewiſſer Waaren, oder deren Spedirung, u. d. gl. m. in welchem allen des Committenten Ordre aufs genaueſte nachgelebet werden muß, ſolchergeſtalt, als wenn derſelbe in eigener Perſon an dem Orte des Commiſſionärs wäre. Bey dieſer Handlung, welche, nach der gegebenen Beſchreibung, für Rechnung eines andern geſchieht, und wobey der Handelsmann, der ſie treibt, weiter nichts als ſeine Mühe und Beſorgniß anzuwenden, hingegen aber auch außer ſeiner Proviſion keinen weitern Nutzen hat, hat man vornehmlich zu ſehen auf 1) den **Committenten**, 2) den **Commiſſionär**, 3) die **Commiſſion** oder **Ordre**, 4) die **Commiſſionswaaren**, 5) die **Commiſſionsrechnung**, und 6) die **Commiſſionsgebühren** oder **Proviſion**, von welchen allen aber beſondere Artikel handeln.

Es iſt der Commiſſionshandel ein großer Vortheil für einen jungen angehenden Kaufmann, ſonderlich den, der keine große Mittel hat. Denn außer dem, daß er ſeiner neuen Handlung ſchon ein treffliches Anſehen giebt, und einen guten Grund zu dem Credit leget, welchen ein Kaufmann haben muß: ſo ſortiret ein junger Kaufmann ſeinen neu-eröffneten Laden,

Ge-

Gewölbe oder Magazin mit ſolchen Commiſſionswaaren, gleich als wenn ſolche ſein eigen wären. Er darf kein eigenes Capital darein ſtecken, verdienet nach ſeiner Proviſion zu 2 oder mehr Procenten darzu, und bezahlet nach und nach, als die Gelder eingehen, ſeinem Principal.

Von der Commiſſions-Handlung, ſ. den 3ten Band der wienerischen Nachr. und Abhandlungen aus dem Oekonomie- und Commerzweſen, a. d. J. 1769, Wien, gr. 8. S. 81, fgg.

Von den Geſchäften für andere, oder von den Commiſſions- und Speditions-Geſchäften, ſ. Hrn. Jo. Carl May Verſuch einer allgem. Einleit. in die Handlungswiſſenſchaft, II Th. Alt. und Lüb. 1770, gr. 8. S. 390, fgg.

Heinr. Balth. Rothens Diſſ. de commerciis inſtitoriis, vulgo Factorey- oder Commiſſionshandlung. Jen. 1682. 1736.

Commiſſions-Rechnung, Commiſſions-Conto, wird von denen gehalten, die Commiſſionen haben. Solche Conto debitiren ſie für der Committenten Einkauf einiger Waaren; hingegen crediticen ſie ſelbige, da ſolche Waaren abgeladen, verſandt, und darüber eine Rechnung formirt worden, und zwar für den völligen Preis, nebſt Unkoſten und Proviſion. Daß aber ein Committent nicht ſogleich beym Einkauf der Waaren debitiret wird, geſchieht darum, weil man verſchiedene Waaren für diverſe Perſonen, und nicht auf Einen Tag, einkaufen möchte, auch weil alle ſolche Waaren in einer gleichen Verſendung beſtehen, und von deſſen gänzlichen Belauf mit Unkoſten und allem, an den Committenten eine Rechnung geſandt wird, wofür deſſen Conto correnti zu debitiren.

Was in der Commiſſionsrechnung unter Waaren- und unter Perſonen-Rechnung verſtanden werde, und wodurch dieſe Rechnungen Debet und Credit werden, findet man, außer obigen von der Commiſſionshandlung namhaft gemachten Schriften, in Ludovici Kaufmanns-Lexicon, Th. II. Col. 494, fgg; desgl. in Bohns wohlerfahrnen Kaufmann, Th. II, S. 178, fgg.

Commiſſions-Waaren, oder **Commiſſions-Güter,** ſind entweder ſolche, die man für anderer Leute Rechnung zu verkaufen oder einzukaufen hat; oder die man

andern

andern Leuten zuſchickt, oder ihnen für unſere Rechnung einzukaufen Ordre ertheilet.

Der Ein- und Verkauf der Waaren ſind die beträchtlichſten Gegenſtände der Commiſſionshandlung. Es findet ſich bey dieſen Geſchäften zuweilen die Gelegenheit, eine in Commiſſion zum Verkauf liegen habende Waare ſelber zu gebrauchen, wenn man nehmlich eine Commiſſion zum Einkauf der nehmlichen Waare bekömmt. Da man nun von dem einen die Ordre zum Verkauf, und von dem andern den Auftrag zum Einkauf hat: ſo kann auf eine rechtmäßige Weiſe an beyde Proviſion berechnet, und dieſe folglich vermittelſt einer einfachen Arbeit verdienet werden. Wenn man dieſes aber thun will, ſo wird vor allen Dingen erfordert, daß die Waare gut ſey, und daß man ſie dem einen nicht zu theuer anſetze, noch dem andern zu wohlfeil berechne, und ſo auch umgekehrt, ſondern ein jeder muß den wahren marktgängigen Preis genießen, damit man ſich auf jeden Fall rechtfertigen könne.

Da ſich ein Commiſſionär zum Selbſtſchuldner der Waare macht, welche er für ſeine Freunde einkauft, ſo iſt es ihm nicht zu verdenken, wenn er in dem Ausborgen vorſichtig zu Werke gehet. Wenn man inzwiſchen nicht gern eine Commiſſion abſchreiben will, und gleichwohl dem Beſteller nicht trauet, ſo kann man ſich eines Kunſtgriffs bedienen, der öfters gute Dienſte leiſtet. Wenn nehmlich die Waaren nicht unmittelbar an den Beſteller verſandt werden, ſondern an eine Mittelsperſon, welche ebenfalls einen Commiſſionär vorſtellet, gehen, ſo kann man an dieſen melden, daß er die Waare bis auf nähere Verfügung möge in Verwahrung behalten, um inzwiſchen zu ſehen, ob man Rimeſſen bekömmt, oder ob auf die Anfrage, welche man möchte gethan haben, eine günſtige Nachricht eingehet. Hat man auf jenen, den Spediteur zu traſſiren Ordre, ſo meldet man ihm, daß, wenn er die Wechſelbriefe für des Beſtellers Rechnung annimmt, die Waare an ihn befördert werden könne, ſonſt aber ſolle er ſie bis auf nähere Verfügung liegen laßen. Trauet der acceptirende Commiſſionär jenem auch nicht recht: ſo kann er durch allerhand verzögernde Vorgebungen die Sachen ſo zu lenken ſuchen, daß er, bey Verfall der Wechſelbriefe, die Waare noch in ſeiner Gewalt hat; und werden ihm dann die Gelder zur

Bezahlung nicht eingeſandt, ſo kann er die Waare rechtmäßig zurück halten.

Hier iſt der Unterſchied zu beſtimmen, in welchem Fall dergleichen Waaren für Rechnung des Abſenders, oder des Bezogenen, liegen bleiben. Wenn lezterer dem erſten antwortet: er nehme die Tratte für Rechnung des Beſtellers nicht an, ſo bleiben die Waaren ohne Widerſpruch für den Abſender liegen. Meldet aber der Bezogene: „Ich habe die für „ Rechnung des Hrn. N. N. auf mich entnommene Summe, „ acceptirt, und werde mit der für ihn an mich geſandten Waa„ re, ſeinem Willen gemäß verfahren“: ſo hat der Abſender oder Einkäufer keinen Theil mehr daran, ſondern der Acceptant tritt an deſſen Stelle, und alles, was erfolgt, betrifft denſelben allein. Man muß daher, als Acceptant, ſich nicht mit einer ſolchen Antwort übereilen, weil alsdenn keine Wiederrufung Statt findet; und ſie darf auch nicht gelten, indem ſonſt der einkaufende Commiſſionär in einer fortwährenden Gefahr und Ungewißheit bleiben würde.

Wenn man eine vorgeſchriebene Ordre hat, zu welchem Preiſe der Einkauf geſchehen ſoll, und ſolche nicht zu erlangen ſind, ſo thut man wohl, den Einkauf zu unterlaßen, und dem Beſteller davon Nachricht zu geben; es wäre denn, daß der Unterſchied ſehr geringe wäre. Alsdann aber muß man ſehr aufmerkſam unterſuchen, ob ein Abſchlag in ſolchen Waaren zu vermuthen iſt; indem, wenn ein ſolcher kurz darauf erfolgte, der Commitent daher Anlaß nehmen könnte, Chicanen zu machen.

Der Verkauf in Commiſſion geſchieht für des Eigenthümers Gefahr; der Commiſſionär iſt daher um ſo mehr verpflichtet, auf ſichere Käufer zu ſehen, damit er das ihm anvertraute Capital nicht vorſeßlich oder unachtſamerweiſe in Gefahr ſetze. Will der Eigenthümer gar keine Gefahr tragen, ſo kann er den Commiſſionär del Credere ſtehen laßen (d. i. daß er für die Zahlung der auf Zeit verkauften Waaren Bürge iſt); und alsdenn kann es ihm gleichviel ſeyn, an wen ſeine Waare verkauft wird; wann ſolches aber nicht geſchiehet, ſo muß der Commiſſionär in der Verkaufrechnung den oder die Käufer

ſer anzeigen, damit er ſich legitimiren könne, wenn ein Bankerott vor der Bezahlung erfolgen ſollte. Wann nun die Gelder für in Commiſſion verkaufte Waaren eingekommen ſind, ſo muß dem Eigener davon Nachricht gegeben werden, damit er melden könne, was mit den Geldern geſchehen ſoll, wenn er nicht bereits ſeine Verfügung deswegen ertheilt hat.

Ein Commiſſionär, welcher für verkaufte Waaren *del Credere* ſteht, bleibt in der Verbürgung ohne Beſtimmung einiger Zeit, bis die Gelder eingegangen ſind; ohne beſondere Verabredung bürget er aber nicht für die Wechſel-Briefe, welche er für ſolche Gelder einkaufet. Wenn der Käufer auch noch ſo lange mit der Bezahlung zögert, ſo hat man dennoch nicht nöthig, voraus zu remittiren; will man es gleichwohl thun, und man ſtehet nicht del Credere: ſo iſt ja nicht zu unterlaßen, dabey zu melden, daß die Gelder noch nicht eingegangen, und daß man die Rimeſſen im voraus gebe, doch ohne ſich wegen des Eingangs der Gelder in einige Verbindlichkeit zu ſetzen.

Commiſſoria Lex, iſt ein bey Käufen und Verpfändungen gebräuchlicher Vertrag, da bey einem Kaufe bedungen, und bey etwa errichteten Kauf-Contracten die Clauſul angehängt wird, daß, wenn das Pretium oder Kauf-Geld nicht auf einen gewiſſen beſtimmten Tag gezahlet würde, die Sache als nicht verkauft gehalten, und der ganze Kaufcontract für null und nichtig geachtet werden ſolle; bey Verpfändungen aber, daß, wenn die Schuld nicht binnen einer beſtimmten Zeit bezahlet wird, das Pfand dem Creditor dafür eigen ſeyn ſolle, welches leztere aber nach den Geſetzen in dem Falle verboten iſt, wenn weniger Geld, als ein Pfand werth iſt, darauf geliehen wird, ob es gleich unter dieſer Bedingung geſchehen mögte. Ich werde hierüber das Nöthige unter den Art. Kauf-Contract und Pfand beybringen.

Hiernächſt wird auch Commiſſoria Lex der Behelf oder die Exception genennet, ſo einem Vergleiche angehänget wird, dergeſtalt, daß, wenn ſolchem binnen gewiſ-

gewiſſer Zeit zuwider gehandelt wird, der Vergleich unkräftig ſeyn ſoll.

Commiſſoriale, ſiehe oben, S. 247.

Committent, Fr. Commettant, heißt derjenige, welcher einem Andern die Beſorgung ſeiner Geſchäfte committiret oder anvertrauet. Man bedient ſich aber dieſes Wortes bloß in der Handlung, da es im Gegenſatz des Commiſſionärs geſaget wird.

Committirter, ſiehe **Commis**.

Committirter Wechſel, ſiehe **Wechſel-Commiſſion**.

Commode, Fr. Commode. Unter dieſer Benennung verſteht man zuvörderſt einen mehrentheils mit drey oder vier Schubkäſten (Schubladen), verſehenen, und zur Aufbehaltung der Wäſche, Kleider oder anderer Sachen bequem eingerichteten niedrigen Tiſchſchrank, deſſen Körper von Kienen- oder Eichenholz zugeſchnitten, und die Furnirung von Nußbaum- Pflaumenbaum- Cedern- Mahagony- oder anderm ausländiſchem Holze aufgeleimt iſt. Das Maaß der Länge pflegt 3 Fuß, zu den Mannskleidern aber $3\frac{1}{2}$ bis 4 Fuß zu ſeyn. Die Tiefe iſt 2 Fuß, und bisweilen noch 3 oder 4 Zoll darüber. Die Handhaben an den Schubkäſten ſind mehrentheils von Meſſing, Tomback oder andern gelben Metall. Die Tiſchblätter oben darauf können auch von Marmor ꝛc. ſeyn. Wenn über eine Commode noch ein Schreibe-Schrank in die Höhe hinauf angebracht iſt, ſo heißt es ein **Commodenſchrank**; außerdem giebt es noch mancherley Sorten nach der verſchiedenen Größe, Form und Beſtimmung dieſes Hausrathes, als: **Eck-Commoden, Pfeiler-Commoden, Schreibe-Commoden** ꝛc.

In Brandgefahr ſind Commoden weit leichter zu retten, als gemeine Kleider- und Weißzeugſchränke, zumahl wenn ſie an beyden Seiten mit ſtarken Handgriffen, oder unten mit viet beweglichen Räderchen von veſtem Holze, verſehen ſind.

In Verlaßenſchaften ſind die Commoden Hausrath, und gehören nur alsdenn zur Gerade, wenn Geradeſtücke der Frau darinn gelegen haben.

Die Verfertigung der Commoden, findet man in Hallens Werkstäte 3 Band, S. 60, f. und in Sprengels Handwerke 1 Ausgabe, S. 75, beschrieben.

Vormals nannte man auch die von Draht gebogenen, mit Leinwand oder Seide überzogenen und nach dem Kopfe eingerichteten runden Teller, worauf die Fontangen oder Aufsätze angesteckt und befestigt wurden, Commoden.

In Frankreich führt eine Art Hauben, welche das Frauenzimmer gleich fertig aufsetzen kann, eben diesen Namen; und in den vordern deutschen Reichsländern tragen die Frauenspersonen sogenannte Commodchen von Zitz, Kattun ꝛc.

Commun, Fr. le Commun, heißt an den Höfen der Großen, der Speisesaal für die Livreebedienten.

Commungüter, siehe Gemeindegüter.

Commune, siehe Gemeinde. Gemeinheit.

Comödianten, Comödien, siehe in K.

Compagnie, Association oder Societät, L. Societas, Sodalitas, Fr. Compagnie, Association oder Societé. 1) Die Zusammenkunft zweyer oder mehrerer, sich zu unterhalten und zu belustigen, und dergleichen Personen selbst; in beyden Fällen nur im gemeinen Leben. In Compagnie gehen. Eine lustige Compagnie, Gesellschaft. 2) Die Gemeinschaft der Absichten, Handlungen, Güter, und die daraus entstehende Verbindung; auch nur im gemeinen Leben. Mit jemanden Compagnie machen, einerley Verrichtung mit ihm unternehmen, einerley Weg mit ihm antreten, mit ihm zu einer gewissen Absicht in Verbindung treten. Ich will Ihnen Compagnie leisten, sagt man, wenn man einerley Weg mit dem andern zurückzulegen hat. Imgleichen diejenigen Personen, welche sich zu einerley Absicht verbinden.

Absonderlich eignen sich diesen Namen diejenigen Kaufleute zu, welche ihren Handel dergestalt gemeinschaftlich treiben, daß sie beydes Gewinn und Verlust mit

mit einander theilen. Ja bisweilen treten auch wohl sogar andere Personen, die sich gleich sonst mit der Handlung selbst nicht beschäftigen, mit verschiedenen Kaufleuten zugleich, oder auch ohne diese, unter sich allein, zu Beförderung ihres Vortheils, in eine Compagnie oder Gesellschaft zusammen, und verbinden sich, einander zu Unternehmung oder Unterhaltung eines für die Handlung und Kaufmannschaft nützlichen Etablissements, nicht allein mit ihren Capitalien, sondern auch mit ihren Rathschlägen, Bemühungen und dienlichen Anstalten, gemeinschaftlich beyzustehen. Dergleichen Compagnien werden zu gar viel- und mancherley Unternehmungen errichtet, als: 1) in Ansehung der Manufacturen; 2) zu Ausrüstung der Schiffe, sowohl zur Kaufmannschaft, als zur Caperey; 3) zu Errichtung und Erhaltung einer Banco; 4) zur Abschickung und Unterhaltung der Colonien in den neuentdeckten Ländern; 5) in der Buchhandlung, wegen Edirung großer und kostbarer Werke; 6) bey vorhabenden Kriegesrüstungen zu Wasser und zu Lande, zu Lieferung der Lebensmittel, und in Ansehung der lezteren absonderlich zu Besorgung der Fourage, Hospitäler; kurz, über alle Arten der Handlung, im Großen oder im Kleinen, welche große Capitalien und außerordentlichen Beystand erfordern, und über die Kräfte eines einzigen Negocianten gehen. Ungeachtet aber die Worte Compagnie, und Societät, oder Gesellschaft, in der That und im Grunde einerley Sache anzeigen: so macht der Gebrauch dennoch zwischen beyden einigen Unterscheid; immaßen I. das Wort Societät oder Gesellschaft, bloß von 2 oder 3, oder doch nicht viel mehrern, Handelsleuten gesaget, das Wort Compagnie hingegen von einer größern Anzahl zusammen verbundener Personen verstanden wird, deren Bestimmung aber bloß auf dem mehrern oder wenigern Beystande beruhet, dessen diejenigen, welche auf solche Art in Compagnie oder Gesellschaft zusammentreten, zu ihren vorhabenden Un-

ter-

ternehmungen oder Etabliſſements nöthig zu haben glauben. Daher werden denn auch dieſe Arten von Geſellſchaft überhaupt in 1) öffentliche, große privilegirte Compagnien, und in 2) particuläre, oder bloß unter etlichen wenigen errichtete Societäten oder Handlungsgeſellſchaften, abgetheilet. Hiernächſt äußert ſich zwiſchen den kleinern Societäten oder Geſellſchaften, und den eigentlich ſogenannten Compagnien, auch noch II. ein anderer Unterſcheid, daß nehmlich dieſe leztern, inſonderheit wenn ſie ausſchließende Privilegien haben, anders nicht, als mit landesherrlicher Einwilligung errichtet werden können, und deshalb ſogenannte Octroyen oder andere Patente und landesherrliche Verordnungen nöthig haben; da es hingegen in Anſehung der erſtern bloß auf den Willen und die Bedingungen der Geſellſchaften ankömmt, welchen ſie einander kund gethan, und worüber ſie ſich durch gewiſſe, eben daher ſogenannte Compagnie- oder Geſellſchafts-Contracte unter und gegen einander verglichen und verbunden haben.

Endlich wird auch das Wort Compagnie in Handlungsſachen vorzüglich von den großen Geſellſchaften gebraucht, welche wegen der ausländiſchen Handlungen und der dazu nöthigen Schiffahrt von langen Reiſen bereits errichtet ſind, oder noch errichtet werden. Solcher Compagnien ſind hin und wieder zu verſchiedenen Zeiten viel aufgerichtet worden, die aber weder gleiches Glück noch gleichen Beſtand gehabt haben. Der Chineſiſchen Compagnie iſt bereits oben, S. 69, f. Erwähnung geſchehen. In der Folge dieſes Werkes wird der übrigen berühmteſten, unter dem Artikel der Oerter und Länder, wovon ſie den Namen haben, als: Emdener, Grönländiſche, Isländiſche, Levantiſche, Oſt- und Weſtindiſche ꝛc. gedacht werden.

Sollen große Handlungs-Compagnien oder Geſellſchaften, L. Societas mercatoria, Fr. Compagnie de commerce, für ſich und für die allgemeine Landeshandlung Nutzen ſtiften, ſo iſt dabey

dabey auf folgende Stücke Rückſicht zu nehmen; und zwar in Anſehung ihres Interieurs: 1) daß eine gute Wahl ſolcher Handlungsbranchen getroffen werde, die das Land, neben einer vortheilhaften Traffik, entweder zu eigener Conſumtion, oder zur Verſchönerung ſeiner Fabriken, nützen kann. Denn, wählet man ſolche Artikel, die bloß durch auswärtigen Abſatz diſtribuiret werden müſſen, ſo profitirt davon zwar freylich die Landeshandlung wohl etwas; allein, der Nutzen verbreitet ſich bey weitem nicht ſo allgemein unter alle Nahrungsſtände, und es iſt überhaupt in einem Lande nur wenig auf den Handlungsvortheil zu rechnen, wenn die Landeshandlung nicht in der Traffik ihre Hauptforce hat. 2) Gehört eine gute Berechnung dazu, um den Fond zu den vorgeſetzten Operationen wohl und richtig abzumeſſen. 3) Es muß dieſer Fond, unter einer Direction erfahrner, und von der auswärtigen ſowohl als beſonders einheimiſchen Handlung genaue Kenntnis habenden Vorſteher, in der beſtmöglichſten Ordnung, dirigiret werden.

In Anſehung der Verbindung, in welcher eine Handlungs-Geſellſchaft mit der übrigen und einzelnen Landeshandlung ſtehet, iſt folgendes anzumerken: 1) Eine Handlungsgeſellſchaft muß durchaus nicht die einzelne Handlung hindern, oder wohl gar unterdrücken. Man fällt gemeiniglich bey Errichtung ſolcher Handlungs-Compagnien, um ſie recht zu unterſtützen, auf ſolche ihr zuzuwendende Vortheile, die ſie auf keine andere Weiſe, als mit Nachtheil der übrigen Landeshandlung, genießen können. Dieſes iſt ein ſehr unbilliges Verlangen, wenn es von Seiten der Intereſſenten gefordert wird, und partheyiſch von derjenigen Seite, die ſolche accordiret. Der gemeinſchaftliche und anſehnliche Fond, der einer ſolchen Compagnie zuſammenzubringen zugelaſſen wird, und die Unterſtützung, die ſie dadurch zu ihren Operationen erhält, weshalb ſie auch ſolche weiter, als ein einzelner Kaufmann, extendiren, und ſich an die erſte Hand zum Einkauf adreſſiren kann, giebt ihr ſchon Vorzüge vor einem jeden einzelnen Kaufmann, dem es ſeine alleinige Kräfte nicht zulaſſen, ſich ſo ſtark in dergleichen entfernte und weitläuftige Geſchäfte einzulaſſen. Durch Einſchränkung der einzelnen Handlung, oder wohl gar durch deren Unterdrückung, eine Handlungsgeſellſchaft empor zu bringen, veranlaßet mehr Schaden als Vortheil für das Land, theils weil dadurch gleichſam eine Handlungscontribution eingeführet, theils aber auch die neu-errichtete Geſellſchaft dadurch entweder ſtolz und übermüthig, oder

auch, auf ihre ſicherſte Vortheile zu raffiniren, eingeſchläfert wird. Anſtatt daß man ſich ſo geneigt findet, einer ſolchen gemeinſchaftlichen Entrepriſe Wohlſtand, auf Unkoſten der übrigen Landes-Handlung, zu gründen, ſollte man ſolche, in Betracht ihres anſehnlichen, und eines oder mehrerer einzelnen Kaufleute Kräfte überſteigenden Fond, vielmehr anhalten: 2) durch ihre Handlungsgeſchäfte den allgemeinen Landesverkehr zu verſtärken, und den einzelnen Kaufleuten die Gelegenheiten zu mehrern Handlungsbetrieb häufiger, wie ſonſt, zu veranlaßen. Endlich 3) hat eine Handlungsgeſellſchaft hauptſächlich alle mögliche Bemühung und Sorgfalt anzuwenden, daß durch ihren Beytrag der Abſatz der Landesfabriken vermehret, und leztere bekannter gemacht werden. Es findet ſich auch auf dieſer Seite weit mehr Reiz zu deren Errichtung, als auf der andern, wo man bloß bey der Importation fremder Producte ſo großen Nutzen finden will. Hier entſteht aber die gegründete Schwierigkeit, daß das Land, worinn man eine Handlungsgeſellſchaft errichtet, öfters keine Producte von einiger Bedeutung hat, womit es entfernten Abſatz zu machen im Stande iſt. Hier müſſen alſo zuvor Verſuche gemacht werden, bey deren Ausführung man denn erſt inne wird, ob ſich mit den Landesproducten, und beſonders den Fabriken, eine anſehnliche Exportation mit ſicherm Nutzen unternehmen läßt, oder nicht. Dergleichen Verſuche gerathen indeß anfänglich ſchlecht, und es wird dabey zugeſetzet. Hierfür, und zur Entſchädigung derſelben ſollte die Handlungscompegnie gegenſeitige ſichere Beneficia haben, nicht bloß, um dadurch den etwa durch die Exportation der Landes-Producte gehabten Schaden zu erſetzen, ſondern, um noch beſonders weitere Unkoſten anzuwenden, einen ſichern Vertrieb der Landesproducte, und beſonders der Fabriken, auszuwirken. Man hat auch hierzu gleichſam den erſten und einen ſehr natürlichen Beruf, wenigſtens in einem Lande, welches vielerley Producte und geſchickte Arbeiter zu deren guten Zurichtung hat. Freylich aber muß man durch die gemachten Verſuche erſt inne werden, ob die gewöhnliche Zurichtung auch da angenehm ſey, wohin man einen Abſatz zu machen gedenkt, oder auch bey der Ausbildung der Producte durch veränderten Guſto ein mehrerer Vertrieb befördert werden könne. In einem Lande, wo viele natürliche Fabriken ſind, oder ſeyn können, würden ſolche Handlungs-Compagnien, die aus der Exportation der fabricirten Zeuge in entfernte Provinzen ihre Hauptſache machten, deſto ſicherern Nutzen ſtiften; es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß ſie die Ausfüh-

rung

rung derſelben nur auf ſolche Art einrichteten, daß den einzelnen Handlungen dadurch nichts abgienge. Ihre Bemühungen müſſen dahin gehen, die Landesproducte da bekannt zu machen, oder ihnen vielmehr da Abſatz zu verſchaffen, wohin ein einzelner Kaufmann vor ſich allein, ſich nicht wohl, wenigſtens nicht ohne großen Riſico, extendiren kann. Um dieſer Urſache willen errichtet man eben Handlungscompagnien; wenn dieſe aber weiter nichts unternehmen können, als was ſchon ein jeder einzelner Kaufmann ohne großen Riſico thun kann, ſo braucht man ſie gar nicht.

Es iſt ſchlechterdings nöthig, daß eine große Handlungscompagnie nicht aus gewiſſen dazu aufgenommenen Perſonen, ſondern gleichſam nur aus dem eingelegten Gelde beſtehe. Eine ſolche Einrichtung haben die Oſtindiſchen und alle andere Handlungscompagnien der Ausländer. Man hat eine gewiſſe Summe des eingelegten Geldes Actien genennet (ſ. Th. I, S. 391, f.); und aus dieſen Actien beſteht eigentlich die Compagnie. Dieſe Actien werden nach Belieben verkauft, und durch alle Arten der Handlungsverträge und Geſchäfte veräußert. Der Beſitzer der Actie ziehet nur den fallenden Gewinnſt; und wenn jemand nicht eine gewiſſe Anzahl Actien beſitzt, ſo darf er ſich gar nicht um die Angelegenheiten der Compagnie bekümmern. Das ganze Handlungsweſen der Compagnie und alle Geſchäfte werden von gewiſſen Directeurs beſorget und angeordnet. Zu gewiſſen Zeiten werden große Verſammlungen der Compagnien gehalten, zu welchen nur diejenigen gelaßen werden, die eine gewiſſe beſtimmte Anzahl Actien haben. In dieſen Verſammlungen werden wichtige Angelegenheiten berathſchlaget, die Rechnung abgeleget, und der auszutheilende Gewinnſt beſtimmet.

Es iſt kein einziger vernünftiger Grund einzuſehen, warum dasjenige, was andere Nationen zur See mit ſo glücklichem Erfolg ausgeübet haben, nicht auch in der Handlung zu Lande bewerkſtelliget werden könnte, nehmlich um diejenigen Waaren im Lande zu bauen und zu

gewinnen, die uns die Ausländer abnehmen, und ohne welche die Handlung eines Landes unmöglich blühend werden kann. Wenn in einem großen Lande, wo Gebirge vorhanden ſind, und vielleicht viele Bergarten entweder nicht aufgeſucht, oder weggeworfen werden, daraus allerley Waaren gewonnen werden könnten, die uns die Ausländer abkauften, und wo vielleicht ſelbſt die Manufacturen noch nicht zureichend eingerichtet ſind, eine ſolche große aus Actien beſtehende Handlungscompagnie errichtet würde: ſo iſt nicht abzuſehen, was ihrem guten Fortgange im Wege ſtehen ſollte. Rechtſchaffene, fleißige und geſchickte Directeurs würden einerley Werke in verſchiedenen Orten des Landes anlegen, und die Waaren alſo in Menge bauen können. Sie würden die noch abgehenden Manufacturen anordnen können, ohne daß der Neid und die Gewinnſucht der kleinen Geſellſchaften Hinderniß machen könnte, wenn etwa die eine Art der Manufacturen beſſer gienge, als die andere. Diejenigen Privatperſonen, die ihr Geld in eine ſolche Anſtalt legten, würden nicht einmal ſo viele Gefahr zu beſorgen haben, als bey der Handlung zur See.

Von Aurichtung großer Handlungsgeſellſchaften, ſ. den Kaufmann, eine Wochenſchrift (von Hrn. Bando) Berl. 1770, gr. 8. St. 22, S. 333—348.

Bachoff von Ech diſſ. de eo, quod juſtum eſt circa commercia inter gentes, ac præcipue de origine & juſtitia ſocietatum mercatoriarum. Jen. 1730.

Von den Handlungscompagnien, ſ. Hrn. v. Juſti geſammlete polit. und Finanzſchr. II B. Kopenh. und Leipz. 1761, gr. 8. S. 200, fgg.

Von den großen oder publiken Handelscompagnien, ſ. Mays Verſuch einer allgem. Einleit. in die Handlungswiſſ. Alt. und Lüb. 1770, gr. 8. Th. I, S. 435—440.

So heilſam indeſſen auch die großen Handlungsgeſellſchaften zu Gründung und Einrichtung der auswärtigen Commercien, beſonders bey dem Handel zur See, ſind: ſo erfordert es dennoch zuweilen die Wohlfahrt des Staats, ſolche Compagnien aufzuheben, und den Han-

Handel in eine gewiſſe Weltgegend allen Unterthanen ohne Unterſcheid frey zu geben, damit das Commercium mehr ausgebreitet und blühender gemacht werden möge. Ein Beyſpiel davon haben wir an der in den Däniſchen Ländern errichtet geweſenen octroyirten weſtindiſch-guineiſchen Handlungscompagnie, welche mit Ende des Jahres 1754 aufgehoben worden, wovon an ſeinem Orte ein mehreres beybringen werde.

Die Aufhebung der Handlungecompagnien kann aus zweyerley Bewegungsgründen geſchehen. Die Nothwendigkeit veranlaßt entweder die Regierung, eine Handelsgeſellſchaft aufzuheben, oder ſie wird von dem größeren Nutzen in Erweiterung der Commercien dazu bewogen. Nicht alle Handlungecompagnien haben einen glücklichen Fortgang in ihren Angelegenheiten. Oefters iſt in denjenigen Ländern und Weltgegenden, wo eine ſolche Geſellſchaft hin handelt, kein großer Vortheil zu erlangen, weil daſelbſt entweder keine Waaren zu haben ſind, die bey uns Abgang finden, oder, weil ſie nicht von der erforderlichen Güte und Beſchaffenheit ſind, oder wenigſtens nicht ſo wohlfeil und in genugſamer Menge erlanget werden können, daß ſie die Unkoſten des Handels mit einigem Ueberſchuß ertragen. Denn, wenn man erwäget, was eine ſolche Compagnie in Ausrüſtung der Schiffe, und in Unterhaltung ſo vieler Menſchen, die in ihren Dienſten ſind, für Aufwand zu machen hat: ſo muß der Gewinnſt an den Waaren gewiß nicht geringe ſeyn, wenn ſie beſtehen will; und wenn vollends die Unterhaltung ihrer Forts und Etabliſſements viele Koſten verurſachet, ohne daß eben in daſiger Gegend viele Waaren gewonnen werden, ſo kann es nicht fehlen, daß es endlich mit ihren Angelegenheiten nicht zum beſten ausſieht. Oefters iſt auch eine Compagnie mit ſolchen Directeurs und Bedienten verſehen, die theils das Weſen der Commercien nicht verſtehen, und es daher an der rechten Einrichtung ermangeln laßen, oder ſonſt zu unüberleg-

verlegten und nachtheiligen Unternehmungen ſchreiten, theils aber aus Eigennutz und Gewinnſucht das wahre Beſte der Geſellſchaft außer Augen ſetzen, und nur auf ihren eigenen Vortheil bedacht ſind. Wenn nun zu einer ſolchen ſchlechten Direction einige Unglücksfälle kommen, die ſich hier viel häufiger, als in andern menſchlichen Geſchäften, eräugnen: ſo muß ſie nothwendig in ſchlechte Umſtände gerathen, die ſie auf den Punct ihres nahen Untergangs ſetzen.

Nun kann man zwar nicht behaupten, daß die Regierung für den ſchlechten Fortgang einer Handlungs-Compagnie zu haften verbunden iſt. Es iſt alſo keine abſolute Nothwendigkeit vorhanden, daß ſie eine ſolche in ſchlechte Umſtände gerathene Handelsgeſellſchaft aufhebe, und mit ihrem eigenen Nachtheil den bevorſtehenden Verluſt der Intereſſenten verhindere, ſondern ſie könnte es gar wohl zu dem öffentlichen gänzlichen Verfall und Falliment der Compagnie kommen laßen. Allein, wenn eine Regierung weiſe iſt, ſo wird ſie es nie zu dem öffentlichen und gänzlichen Untergange einer Handlungs-Compagnie gelangen laßen. Ein Vorfall von dieſer Art machet in der Welt ſo viel Aufſehens, und hat ſo ſchädliche Folgen, daß er einer Nation auf vielerley Art zu großem Nachtheil gereicht. Er hinterläßt auch in den Gemüthern der Unterthanen und Fremden auf lange Zeit ſo viel Eindruck, daß es in den künftigen Zeiten ungemein ſchwer hält, neue Handlungscompagnien und andere dem Staate heilſame Unternehmungen, wozu Einheimiſche und Auswärtige Geld herſchießen ſollen, zu Stande zu bringen. Um nun ſolche nachtheilige Folgen zu vermeiden, iſt es der Weisheit einer Regierung allerdings gemäß, eine ſolche Compagnie, wenn ſie ſieht, daß es mit derſelben ſchlechterdings nicht fort will, und daß ihr öffentlicher Untergang in der Folge unvermeidlich iſt, lieber gar aufzuheben, und einigen Schaden nicht anzuſehen, wenn es noch mit Verbergung der wahren

Beſchaf-

feuheit der Sachen geſchehen kann, als dem Staate ſelbſt durch den öffentlichen Verfall eine ſo ſtarke Wunde zu verſetzen, deren Narbe ſehr lange ſichtbar bleibt. Allein, ob zwar die Umſtände einer Handlungscompagnie in der That ſo ſchlecht und unheilbar ſeyn können, daß ihr auf keinerley Art geholfen werden kann, und mithin die Aufhebung derſelben und die Freygebung des Handels das einzige Mittel iſt, ihren öffentlichen Verfall zu vermeiden: ſo glaube ich doch, daß ſich ein ſolcher Fall nur ſelten eräugnet. Vielmehr iſt es ſehr wahrſcheinlich, daß, wenn ein Hof eben die Unkoſten, ſo ihm die Aufhebung der H. C. zuzieht, an ihre Unterſtützung wenden, und dabey auf ihre Direction, Einrichtung, Wirthſchaft und Anſtallten ſelbſt ein beſtändiges Augenmerk richten wollte, derſelben wohl noch geholfen werden könnte. Soll aber eine H. C. unterſtützet werden, ſo iſt höchſt billig, daß der Staat die Unterhaltung der Feſtungen und Forts, und der dazu erforderlichen Soldaten, ſelbſt übernehme. Eigentlich werden doch ſolche Beſitzungen dem Staate erworben; und die Regierung kann ſolche Anſtallten allemal mit mehrern Anſehen, Ordnung und Erſparung einrichten, als eine Geſellſchaft handelnder Kaufleute, denen ſolche Gerechtſame in ſcharfem Betracht nicht einmal gebühren. Solche Etabliſſements ſollten alſo allemal der Krone gehören, und von ihr unterhalten werden. Man könnte demnach der handelnden Geſellſchaft, wenn ſie ſich erſt in genugſam glücklichen Umſtänden befände, zu dieſem Behuf einigen Beytrag, nach Art einer Contribution und Abgabe thun laßen.

Der zweyte Bewegungsgrund, warum Handlungs-Compagnien zuweilen aufgehoben zu werden pflegen, iſt der Nutzen des Staats, welcher daraus in Anſehung der Vergrößerung der Commercien und mehrerer Ausbreitung des Handels entſteht. Eine H. C. hat, wie bereits oben erwähnt worden, allemal eine Octroy, oder Privilegium excluſivum, vermöge deſſen alle andere Unterthan-

verlegten und nachtheiligen Unternehmungen schreiten, theils aber aus Eigennutz und Gewinnsucht das wahre Beste der Gesellschaft außer Augen setzen, und nur auf ihren eigenen Vortheil bedacht sind. Wenn nun zu einer solchen schlechten Direction einige Unglücksfälle kommen, die sich hier viel häufiger, als in andern menschlichen Geschäften, eräugnen: so muß sie nothwendig in schlechte Umstände gerathen, die sie auf den Punct ihres nahen Untergangs setzen.

Nun kann man zwar nicht behaupten, daß die Regierung für den schlechten Fortgang einer Handlungs-Compagnie zu haften verbunden ist. Es ist also keine absolute Nothwendigkeit vorhanden, daß sie eine solche in schlechte Umstände gerathene Handelsgesellschaft aufhebe, und mit ihrem eigenen Nachtheil den bevorstehenden Verlust der Interessenten verhindere, sondern sie könnte es gar wohl zu dem öffentlichen gänzlichen Verfall und Falliment der Compagnie kommen laßen. Allein, wenn eine Regierung weise ist, so wird sie es nie zu dem öffentlichen und gänzlichen Untergange einer Handlungs-Compagnie gelangen laßen. Ein Vorfall von dieser Art machet in der Welt so viel Aufsehens, und hat so schädliche Folgen, daß er einer Nation auf vielerley Art zu großem Nachtheil gereicht. Er hinterläßt auch in den Gemüthern der Unterthanen und Fremden auf lange Zeit so viel Eindruck, daß es in den künftigen Zeiten ungemein schwer hält, neue Handlungscompagnien und andere dem Staate heilsame Unternehmungen, wozu Einheimische und Auswärtige Geld herschießen sollen, zu Stande zu bringen. Um nun solche nachtheilige Folgen zu vermeiden, ist es der Weisheit einer Regierung allerdings gemäß, eine solche Compagnie, wenn sie sieht, daß es mit derselben schlechterdings nicht fort will, und daß ihr öffentlicher Untergang in der Folge unvermeidlich ist, lieber gar aufzuheben, und einigen Schaden nicht anzusehen, wenn es noch mit Verbergung der wahren

Beschaf-

fenheit der Sachen geſchehen kann, als dem Staate ſelbſt durch den öffentlichen Verfall eine ſo ſtarke Wunde zu verſetzen, deren Narbe ſehr lange ſichtbar bleibt. Allein, ob zwar die Umſtände einer Handlungscompagnie in der That ſo ſchlecht und unheilbar ſeyn können, daß ihr auf keinerley Art geholfen werden kann, und mithin die Aufhebung derſelben und die Freygebung des Handels das einzige Mittel iſt, ihren öffentlichen Verfall zu vermeiden: ſo glaube ich doch, daß ſich ein ſolcher Fall nur ſelten eräugnet. Vielmehr iſt es ſehr wahrſcheinlich, daß, wenn ein Hof eben die Unkoſten, ſo ihm die Aufhebung der H. C. zuzieht, an ihre Unterſtützung wenden, und dabey auf ihre Direction, Einrichtung, Wirthſchaft und Anſtalten ſelbſt ein beſtändiges Augenmerk richten wollte, derſelben wohl noch geholfen werden könnte. Soll aber eine H. C. unterſtützet werden, ſo iſt höchſt billig, daß der Staat die Unterhaltung der Feſtungen und Forts, und der dazu erforderlichen Soldaten, ſelbſt übernehme. Eigentlich werden doch ſolche Beſitzungen dem Staate erworben; und die Regierung kann ſolche Anſtalten allemal mit mehrern Anſehen, Ordnung und Erſparung einrichten, als eine Geſellſchaft handelnder Kaufleute, denen ſolche Gerechtſame in ſcharfem Betracht nicht einmal gebühren. Solche Etabliſſements ſollten alſo allemal der Krone gehören, und von ihr unterhalten werden. Man könnte demnach der handelnden Geſellſchaft, wenn ſie ſich erſt in genugſam glücklichen Umſtänden befände, zu dieſem Behuf einigen Beytrag, nach Art einer Contribution und Abgabe thun laßen.

Der zweyte Bewegungsgrund, warum Handlungs-Compagnien zuweilen aufgehoben zu werden pflegen, iſt der Nutzen des Staats, welcher daraus in Anſehung der Vergrößerung der Commercien und mehrerer Ausbreitung des Handels entſteht. Eine H. C. hat, wie bereits oben erwähnt worden, allemal eine Octroy, oder Privilegium excluſivum, vermöge deſſen alle andere Unterha-

terthanen des Staats ausgeschlossen werden, in diejenigen Gegenden, auf welche die Compagnie privilegirt ist, oder wo sie ihre Etablissements hat, Schiffahrt und Handlung zu treiben. Hierdurch wird nun allerdings verhindert, daß der Seehandel der Nation nicht recht blühend werden kann, weil so viel andere Unterthanen, die Muth und Vermögen hätten, in diesen Gegenden Handlung zu treiben, vermöge dieses Privilegii solches unterlaßen müssen; und da sich doch eine H. C. mit ihren Anstalten allemal in gewissen Gränzen hält, und vermöge ihrer Beschaffenheit auch ihren Handel nicht immer erweitern kann, weil die Interessenten alle Jahr ihren Dividenten haben wollen, darauf gleichsam ihr Credit und Ansehen beruhet, so kann freylich die ganze Nation in dem Verkehr mit andern auswärtigen Nationen ungleich mehr gewinnen, wenn der Handel mehr ausgebreitet und von vielen Privatpersonen getrieben wird. Folglich kann es allerdings zuweilen der Nutzen des Staats erfordern, daß diese oder jene Handlungsgesellschaft aufgehoben, und die Commercien in dasige Gegend allen Unterthanen freygegeben werden.

Wenn aber eine H. C. mit wirklichen Nutzen für den Staat aufgehoben werden soll, so muß die gesammte Nation eine solche Beschaffenheit haben, die nicht nur mit diesem Entschlusse vollkommen übereinstimmet, sondern die auch denselben unumgänglich erfordert. Zuvörderst aber muß ein Volk bereits einen sehr blühenden Kauf-Handel mit allen benachbarten Nationen, ja fast in allen Welttheilen, haben, damit es genugsame Gelegenheit finde, alle Arten von Waaren auswärts zu vertreiben und abzusetzen. Denn so eingeschränkt auch der Handel einer Compagnie seyn kann, so wird er doch allemal zureichen, das Land selbst mit den benöthigten Waaren, aus der Gegend, wohin sie handelt, zu versorgen. Ja, die gesammte Nation muß ein besonderes Genie zur Handlung haben, damit es nicht an Leuten fehle, die sich damit

mit beſchäftigen, und die erforderliche Einſicht und Fähigkeit dazu haben. Sodenn muß in dem Lande bereits ein groſſer Reichthum ſeyn, damit ſich genugſam Leute finden, die Muth und Luſt haben, etwas zu wagen, und die auch etwas aufzuwenden vermögend ſind, ohne daß ein Unglücksfall ſie zu Boden ſchlägt; und in der That 20 oder 30 Familien ſind hierzu keinesweges zureichend. Dieſe werden durch die bey der Schiffahrt gewöhnlichen Unglücksfälle bald furchtſam gemacht, daß endlich die Seehandlung gar ins Stecken geräth. Endlich muß die Schiffahrt der Nation ſowohl überhaupt, als beſonders in die freygegebene Gegend, ſicher und keinen Anfällen unterworfen ſeyn, weil ſonſt die Privatperſonen bey einigem erlittenen Verluſt ihre Unternehmungen bald fahren laßen. Allein, dieſe Sicherheit kann ſchwerlich auf eine dauerhafte Art gewirket werden, als durch eine wichtige Seemacht, die andere Nationen in Furcht und Reſpect erhält. Denn Friedenstractate, Bündniſſe und Neutralität, ſind zerbrechliche Rohrſtäbe, auf welche man ſich nicht ſehr verlaßen kann; und wenn Krieg und Unruhen erfolgen, ſo liegt alsdenn die ganze Seehandlung danieder.

v. Juſti neue Wahrheiten, I Band, S. 613, fgg. und deſſen polit. und Finanzſchr. II Band, S. 55, fgg.

Compagnie, (Geſundheits-Aſſecuranz) ſiehe in G.

Compagnie-Billets, oder **Compagnie-Scheine**, Fr. Billets de Compagnie, ſind Scheine oder Verſchreibungen, die im Namen einer Compagnie, wenn ſolche Geld aufzunehmen nöthig hat, ausgeſtellet, und von einem oder mehrern der Compagnons oder Geſellſchafter unterſchrieben werden. Wenn ſolches geſchehen iſt, ſo ſind nicht allein die, welche dergleichen Billette unterſchrieben haben, dafür zu haften ſchuldig, ſondern ihre Unterſchrift verbindet auch alle andere Compagnons für die Sicherheit und Bezahlung der Billette ſo zu ſtehen, als ob ſie ſolche alle ſelbſt unterſchrieben hätten.

Die

Die Compagniebillets werden gemeiniglich unter allen, die in der Handlung gebräuchlich sind, für die besten geachtet; man hat sie aber dennoch manchmal ganz verrufen, und in so schlechtem Werthe, als die schlimmen Papiere, gesehen. Siehe Compagnie-Handlung.

Compagnie-Conto, Mitgenossen-Conto, Conto di Compagnia, ist 1) fast eben das, was Conto a Meta, wenn es sich auf eine gewisse Waare oder Handlung, als etwa auf eine Schiffsladung, Wein oder Roggen; oder die von zween in Compagnie unternommene Montur etlicher Regimenter, erstrecket. 2) Die Rechnung eines über unsere ganze Handlung interessirten Compagnons, es sey gleich sein Mit-Interesse auf halben, Drittels- oder Viertels-Gewinn- oder Verlust, nachdem nehmlich der Compagniecontract geschlossen, und von jedem eine gleichstarke oder geringere Summe eingeleget worden.

Was in der Compagniehandlung unter bare Gelderrechnungen, Waarenrechnungen, und Personenrechnungen gezählet werde, und wodurch solche Rechnungen Debet und Crédit werden, findet man in Ludovici Kaufmannslexicon, II Th. Col. 508—517, deutlich auseinandergesetzt.

Compagnie-Contracte, Gesellschafts- oder Societäts-Contracte, geschehen zwischen zween oder mehreren, die sich freundschaftlich unter einander vereinigen, und in der Hoffnung, mehrern Gewinn oder Nutzen aus ihrer Gesellschaft zu ziehen, zu einem ehrlichen Gewerbe auf gewisse Conditionen verbinden, als: daß sie gleiches Geld einschießen, oder der eine mehr, als der andere, einlegen; der geringere hingegen, was an seinem Capital mangelt, mit seinem Handelsverstande und Arbeit ersetzen solle.

Ein solcher Contract ist nothwendig über die im Art. **Compagnie-Handlung** gröstentheils angezeigten Conditionen, zuvörderst von den Gesellschaftern oder Compagnons zu entwerfen und zu schließen, ehe und bevor die

die Compagniehandlung ſelbſt angetreten wird. Denn, obgleich keine Zeugen dabey nöthig ſind, um zu wiſſen, was eine Compagniehandlung mit einander geſchloſſen hat: ſo hindert doch ein ſolcher ſchriftlicher Contract vielmals ſchädliche Trennung, Proceſſe und Fallimente, und beſteht auch bisweilen ſogar nach dem Tode. Es muß aber derſelbe alſo eingerichtet ſeyn, 1) daß er den Rechten und den Regeln der Societät gemäß ſey; daher man einen geſchickten Rechtsgelehrten zum Aufſatze deſſelben gebrauchen muß; 2) daß er nicht nur ſolche Fälle mit gehöriger Vorſicht entſcheide, welche ſonſt, währender Societät, gar leicht die Freundſchaft und das gute Vernehmen der Geſellſchaften trennen können, ſondern auch alle und jede Conditionen genau beſtimme, welche ſonſt bey dem Ableben oder der Separirung eines und des andern Geſellſchafters allerhand ruinirende Streitigkeiten und Verwirrungen verurſachen können. In Anſehung dieſer Fälle, ſind, bey der Abfaſſung des Contracts, alte, kluge und erfahrne Kauf- und Handelsleute zu Rathe zu ziehen. 3) Daß allenthalben Ehrlichkeit darinn hervorleuchte, und er auf keinerley Weiſe Schlupflöcher der Bankerottier-Streiche abgeben könne. 4) Daß nicht, auf Seiten des einen Geſellſchafters, der Eigennutz die Oberhand habe. 5) Daß die Waaren in dem Inventario eines Compagniecontracts theils in currente, theils nichtcurrente Waaren zu unterſcheiden, und beyderſeits nach Unterſcheid in demjenigen Preiſe anzuſetzen und zu conferiren ſind, wofür ſie demjenigen, welcher damit wenigſtens 6 pro Cent gewinnen will, gelaßen werden müſſen. Auch iſt 6) in dem Compagniecontract deutlich zu beſtimmen, daß alle vorhandene Waaren, wie die Activ-Schulden, unter beyde Theile, nach eines jeden Antheil, getheilet werden ſollen. Wenn nun einer, ſtatt baren Geldes, Activ-Schulden mitgebracht hat, ſo fragt es ſich, welcher dieſe Schulden bekommen ſoll, oder ob ſie in die Compagnie gehören? Daher muß man 7) in dem

C. C. deutlich bestimmen, daß von den bösen und guten Schulden ohne Unterscheid jedem die Hälfte zugeeignet werde. Auch muß 8) in demselben ausgemacht seyn, daß kein Compagnon durch des andern Unterschrift verbunden werde, es sey denn, daß dieser für die Societät oder Compagnie unterschrieben hätte. Dieses erfordert die Erhaltung des Credits für das Handelswesen. Auch müssen 9) beyde Theile sich verbinden, daß sie sich unter die Streitigkeiten, die unter ihren Ehefrauen entstanden, bey einer bestimmten Geldstrafe, nicht mengen wollen. Denn man hat aus der Erfahrung, daß die meisten Societäten, weil die Weiber sich nicht haben vertragen können, und die Männer durch eine thörichte Willfährigkeit sich unbedachtsam darein gemischet, vor verglichener Zeit ein Ende genommen haben. Da auch wegen des Ein- und Verkaufs, imgleichen wegen des Cassa- und Buchhaltens, Mißhelligkeiten entstehen können, wenn nicht gleich anfangs ausgemacht ist, zu was sich der eine mehr am besten schicket, als der andere (indem derjenige, der viel Lebhaftigkeit hat, sich besser zum Kaufe und Verkaufe, zum Einnehmen und Auszahlen schicket; ein anderer hingegen, der weniger Feuer besitzt, sondern speculiret, besser zum Buch- und Cassahalten aufgelegt ist): so haben sie sich diesfalls sogleich anfangs zu vergleichen, und es in den Compagniecontract zu setzen, 10) wer die Besorgung des einen sowohl, als des andern, haben solle. Weil hiernächst viele Mißhelligkeiten vermieden werden, wenn keiner vor dem andern einen besondern Handel bey der Compagnie für sich allein vorbehält: so ist in den Contract mit einzurücken, 11) daß sich beyde, währender Gesellschaft, zu einerley Handel verbinden. Ferner sind in dem C. C. die Mittel anzuzeigen, wenn die Compagnons in einer Sache verschiedener Meynung sind, wie sie ohne Schaden zu entscheiden; und wenn sich auch wirklich Mißhelligkeiten hervorthäten, wie dieselben ohne Processe, und ohne Ungemach der Gesellschaft, beyzulegen.

In

In Bohns wohlerfahrnem Kaufmann, Th. II; S. 486 fgg. findet man sowohl ein Formular einer Gesellschaft zweener Kaufleute, welche den Handkauf treiben wollen; und die beyderseits bares Geld für ihr Capital einschießen; als auch ein Formular einer verlängerten Compagniehandlung. Auch stehen drey verschiedene Formulare von Compagnie- oder Gesellschafts-Contracten, in Mays Versuch in Handlungsbriefen, S. 423 fgg.

Compagnie-Handlung, Gesellschafts-Handlung, Association, Zusammengesellung oder Mascopey, ist eine Gesellschaft verschiedener, und insgemein nur zwey bis drey, selten aber mehrerer, zusammen verbundener Kaufleute, welche ihre bare Gelder in gleicher oder ungleicher Summe, auch wohl ihre Waaren, Schulden oder Gegenschulden zusammenlegen, damit sie ihren Handel mit vereinigten Kräften, Fleiß und Capital, in- und auch außerhalb Landes, desto stärker fortführen, und ihren Nutzen befördern mögen.

Die Compagniehandlungen sind von großem Nutzen, sowohl für einen jeden insbesondere, als auch für das gemeine Wesen. Weitläuftige Unternehmungen erfordern ansehnliche Capitalien, viele Arbeit und Einsicht, so, daß eine einzelne Person sich nicht allezeit geschickt dazu findet. Durch die Einrichtung einer Compagnie zwischen 2, oder 3 Personen, die ihre Wissenschaft und ihr Vermögen vereinigen, ihren Nutzen gemeinschaftlich zu befördern, wird jenem abgeholfen; und diese Personen werden dadurch in den Stand gesetzet, mit vereinten Kräften dasjenige zu unternehmen und auszuführen, was einer allein nicht würde haben thun können. Hieher gehört noch der besondere Vortheil, daß zwo Personen, da eine jede einen Vorfall nach ihrem eigenen Begrif betrachtet, jede Sache besser einsehen, und ein reiferes Urtheil darüber fällen können, als durch einen einzigen Menschen geschieht. Besonders haben die Compagniehandlungen auch das Vortheilhafte, daß durch dieselbe öfters zweyen Personen geholfen wird. Geschicklichkeit und Reichthum finden sich selten bey einander. Wenn demnach zwo Personen, wovon die eine Geschicklichkeit und die andere Reichthum besitzet, eine Gesellschaft unter einander errichten, so nützen sie sich beyde. Das Geld des einen wird durch den Verstand und die Rathschläge des andern nützlich angewandt, und dieser wuchert,

vermittelſt ſeiner Geſchicklichkeit mit dem Vermögen des erſtern, weil es alsdenn eben ſo iſt, als ob beyde Eigenſchaften in Einer Perſon vereinigt wären.

Ungeachtet dieſer und anderer Vortheile, die eine Privatgeſellſchaft mit ſich führet, finden ſich auch viele Schwierigkeiten und viel Unangenehmes dabey. Solange man allein und unter eigenem Namen handelt, iſt man niemand, als ſich ſelbſt, Rechenſchaft von dem, was man verrichtet, zu geben ſchuldig. Die Freyheit iſt das halbe Leben eines Menſchen. Sie iſt zwar nicht allezeit aus der Geſellſchaft zweyer oder mehrerer Perſonen verbannet, alsdenn aber muß eine genaue Uebereinſtimmung der Gemüther herrſchen.

Eine Compagniehandlung unterſcheidet ſich von den Gemeinſchaften und Verträgen, da ein jeder gleichviel beſitzet oder verdienet. Das Capital, welches ein jeder einſchießet, bleibt ſein Eigenthum, und muß ihm bey der Aufhebung der Geſellſchaft wieder werden, es wäre denn, daß an der ganzen Maſſe verloren worden; und dann muß ein jeder, nach dem Verhältniß ſeines Einſchuſſes, ſeinen Theil Verluſt tragen. Der Gewinn und Verluſt ſind gemeinſchaftlich, wenn nicht in dem Compagniecontract einem jeden ein gewiſſes pro Cent von ſeinem eingebrachten Capital zugeſtanden worden; gleichwohl darf keiner von den Compagnons ſeinen Antheil ohne die Einſtimmung ſeiner Mit-Intereſſenten, vor geſchehener Abtheilung zu ſich nehmen.

Jeder Compagnon muß eine Courantrechnung in den Handelsbüchern haben; auf dieſelben werden die Gelder gebracht, die er über das feſtgeſetzte Capital in die Handlung bringt, oder herausnimmt, wofür er, nach genommener Abrede, Intereſſen zu ziehen oder zu bezahlen hat. Dieſe Courantrechnung darf aber nicht eher Statt finden, bis er das ſtipulirte Vermögen zum vollen eingebracht hat. Auf dieſe Rechnung wird bey dem Schluß der Handelsbücher, der Gewinn oder Verluſt, ſo ſich findet, gebracht.

Die allgemein bekannten oder gewöhnlichen Compagniehandlungen beſtehen darinn, daß ein jeder Theilnehmer

mer an einer Handlung, ein gewiſſes verabredetes Vermögen, es ſey an barem Gelde, Wechſelbriefen, Waaren oder ausſtehenden Schulden einbringt, ſeinen Fleiß mittheilet, ihn zum gemeinen Nutzen anwendet, und ſich mit unterſchreibet, oder doch in der Handelsunterſchrift (Firma) unter dem Worte Compagnie, Sohn ꝛc. mit begriffen iſt. Es werden dann Briefe, Wechſelbriefe, Rechnungen, kurz, alles was die Compagniehandlung angehet, nach dem gewählten Geſellſchaftsnamen unterſchrieben. Von der Einrichtung eines Geſellſchafts-Vertrages, ſiehe den Art. Compagnie-Contract.

Sobald zwey oder mehrere Perſonen eine ſolche Compagniehandlung errichten, ſo verbinden ſie ſich in Solidum, d. i. einer für alle, und alle für einen, für alles das, was unter der Handlungsunterſchrift gethan wird. Wenn alſo einer von den Compagnons Gelder aufnimmt, und dagegen in der Compagnie Namen Wechſelbriefe oder Scheine ausſtellet, ohne die Gelder für die Handlung anzuwenden, noch auch in den Handelsbüchern etwas davon zu notiren: ſo iſt die Compagnie verbunden, ſolche zu bezahlen, wenn der Compagnon, der ſie geliehen, ſolches nicht aus ſeinem eigenen Vermögen ſollte thun können.

Da bey der Errichtung der Geſellſchaftshandlungen gewiſſe Jahre zu deren Dauer feſtgeſetzet werden, ſo können dieſelben, nach deren Verlauf, verlängert oder aufgehoben werden. Die Verlängerung wird in einem neuen Artikel dem alten Contract beygefüget, und derſelbe dadurch beſtätiget; oder, wenn viele Abänderungen vorgenommen werden, ſo wird ein neuer errichtet. Es kann ferner geſchehen, daß eine dritte Perſon noch mit in die Compagnie genommen wird, ſo errichtet man alsdenn einen neuen Contract, oder nimmt eine Abſchrift von dem vorigen, die dem neuen Compagnon ertheilet wird; in dieſer werden die neuen Bedingungen hinzugefügt, auf die derſelbe in die Compagnie tritt.

Wenn nach Verlauf der beſtimmten Geſellſchafts-Jahre, oder früher, die Compagnie aufgehoben werden ſoll: ſo muß ein Inventarium der Waaren gemacht, und die Bücher müſſen abgeſchloſſen werden, damit ein reiner Auszug von Debitoren und Creditoren, und von dem Gewinnſt oder Verluſt aufgeſetzt werden könne. Wenn dieſes geſchehen iſt, ſo wird ein Trennungsvertrag errichtet, wovon folgende 3 Puncte die hauptſächlichſten ſind: 1) Wie die Gelder, Waaren, Schulden ꝛc. getheilt werden, und wie man ſich wegen der zweifelhaften Forderungen verglichen; 2) Welchen Handel oder welche Correſpondenten jeder Theil haben ſoll, und wie lange die Einſchränkung zu dauern hat; 3) Wer die Handels-Bücher in Verwahrung behält, und wie, und wenn ſie dem andern gezeigt werden müſſen, u. ſ. f. Bey dergleichen Trennungen werden gemeiniglich Zeugen genommen, wie ſie dann an verſchiedenen Orten gerichtlich geſchehen, um ſoviel mehr denen in der Folge entſtehen könnenden Proceſſen vorzubeugen.

Es giebt eine gewiſſe Art von Compagniehandlung, welche zwiſchen 2, 3 und mehrern Perſonen beſtehen kann, da Einige Geld zu einer Handlung einſchießen, ohne das mindeſte von der Arbeit auf ſich zu nehmen, die Andern aber kein Geld liefern, ſondern die Arbeit verrichten. Es folgt hieraus, daß Menſchen, die nichts von der Handlung verſtehen, ſich in ſolche Geſellſchaften einlaßen können, um mehr als gewöhnliche Zinſen für ihr Vermögen zu ziehen. Es kann dadurch zuweilen einem Menſchen aufgeholfen werden, der kein Vermögen hat, und dem folglich die Gelegenheit fehlt, ſeine Geſchicklichkeit geltend zu machen. Dergleichen Geſellſchaft wird eine **Gemächlichkeits-Geſellſchaft**, und von den Franzoſen Commandite, oder Societé en Commandite, ſo wie derjenige, der arbeiten, und ſeinen Fleiß anſtatt des Capitals, in die Compagnie tragen muß, **Complementirer**, Fr. Complimentaire, genannt wird.

Dieſe

Diese Art Gesellschaften sind für den Adel und für Standes-Personen sehr bequem, da derjenige, der das Geld herschießet, seinen Namen nicht dazu braucht, und gleichwohl der Herr des Handels bleibt. Sie sind auch nützlich für das gemeine Wesen, weil dadurch das Geld zu stärkerer Circulation gebracht wird, als wenn es allein auf Zinsen ausgethan wird. Dergleichen Gesellschaften sind insonderheit aller Achtung werth, wenn sie zur Anlegung oder Beförderung neuer Manufacturen und Fabriken, und zur Aufnahme der Schiffahrt, dienen.

Diejenigen, welche eine solche Societät errichten, und das Vermögen dazu herschießen wollen, müssen auf eine zu ihrem Unternehmen geschickte und getreue Person sehen. Sie müssen festsetzen, ob die Handlung Interessen für die Gelder bezahlen soll oder nicht; wie der Gewinn oder Verlust zu theilen ist; oder, ob derjenige, der die Geschäfte führet, ein Gewisses für seine Arbeit zu erwarten hat; wie lange die Gesellschaft währen soll, und was sonst zur Unterhaltung der guten Ordnung zu bestimmen seyn mögte.

Endlich hat man noch eine Art von Gesellschafts-Handlung, welche man eine anonymische, unbekannte, oder stille Gesellschaft nennet, wovon auch bereits im II Th. S. 202, f. etwas gedacht worden. Es sind dieses Gesellschaften, da weder der eine noch der andere Compagnon eine besondere Unterschrift dazu annimmt, sondern ein jeder die Geschäfte unter seinem gewöhnlichen Namen führet. Die Gesellschafter haben die Absicht gemeinschaftlich, ein Unternehmen mit mehrerm Nachdruck durchzusetzen, als solches einer allein können würde; wie denn nicht selten die Haupturſache einer solchen Verbindung diese ist, daß der eine das Vermögen, jedoch keine Kenntniß der Waaren, oder keine gute Gelegenheit zu deren Ein- oder Verkauf hat, und ein anderer sich in den Umständen befindet, solches vortheilhaft zu bewirken, ohne das Vermögen zu besitzen, das Geschäft allein zu unternehmen.

Dergleichen Gesellschaften werden durch mündliche Verabredungen, oder durch den Briefwechsel, errichtet. Man kann einen Contract darüber ausfertigen, wenn die

Gesellschaft von einiger Dauer seyn soll, oder die Errichtung einer Fabrik, oder sonst ein Unternehmen von Wichtigkeit betrifft. Wird aber eine solche Gesellschaft nur wegen dem Ein- oder Verkauf einer einzigen Partie Waaren verabredet, so ist kein Contract nöthig; denn sobald diese gekauft und verkauft ist, wird die darüber geführte Rechnung abgeschlossen, und Gewinn oder Verlust getheilt, und damit hat die Gesellschaft ein Ende. Man verläßt sich hierbey beyderseits auf Treu und Glauben.

Personen, die sich auf eine solche Art verbinden, können öfters vortheilhafte, doch auch zugleich verwirrte, Händel machen. Die Compagnons nehmen sich z. E. vor, eine gewisse Waare, die nur in wenig Händen ist, aufzukaufen. Der eine gehet bey einen Verkäufer, oder schickt einen Mäkler zu demselben, handelt um die Waare, bietet einen schlechten Preis, und bekömmt sie nicht; sobald er seinem Mit-Interessenten davon Nachricht gegeben, gehet derselbe zu dem Verkäufer, und bietet noch weniger, so kann dieses fortgesetzet werden, insonderheit wenn 3 bis 4 Compagnons sind, daß die Verkäufer zuletzt nicht wissen, was sie thun sollen. Bekömmt nun eine solche Compagnie die Waare, so können die Besitzer derselben einen selbstbeliebigen Preis darauf setzen. Auf diesen Fuß kann eine Gesellschaft von dieser Art dem gemeinen Wesen schädlich seyn; denn wenn die Glieder derselben Leute von Vermögen sind, so können sie den Geldmangelnden alles abkaufen, und alsdenn Wucher treiben.

Bey diesen Gesellschaften ist anzumerken, daß die Theilhaber sich nicht in Solidum verbinden (s. oben, S. 275), weil ein jeder in seinem eigenen Namen kauft und verkauft, Wechselbriefe ausstellt ꝛc. Wenn also A in Holland an B in Berlin meldete, daß eine gewisse Waare zu einem vortheilhaften Preis zu bekommen sey, er mögte ihm anzeigen, ob er, für die Hälfte, Theil daran nehmen wolle; B antwortet Ja; der Einkauf geschieht; A aber machet Bankerott, ehe er die Waare bezahlt hat; hier kann alsdenn der Verkäufer von B nichts fordern, weil er ihn nicht kennen soll; und wenn er auch wüßte, daß die Waaren halb für ihn gekauft worden, so hat B sich doch in keine Verbindung eingelaßen, und folglich hat der Verkäufer den A allein als seinen Debitor anzusehen. So verhält es sich in allem dem, was in dieser Art Gesellschaften unternommen wird.

Ein

Ein Mehreres von den anonymiſchen Handlungsgeſellſchaften, findet man in Savary Dict. univ. de Comm. III Th. S. 869, f. und in eben Deſſelben parfait Negociant, P. II. L. I. c. 1 und 2.

Anmerkungen von dem Handel in Compagnie, §. im 3 B. der Leipz. Sammlungen, S. 44, 132 und 207.

Der Handel in Compagnie, oder die Handlungsgeſellſchaft nach ihrer Einrichtung, Vortheilen und Schäden, ökonomiſch betrachtet. Frf. und Leipz. 1764, 8.

Von Compagnie- oder geſellſchaftlicher Handlung, §. den 3ten B. der wiener. Nachr. und Abhandl. aus dem Oekonomie- und Commerzweſen, a. d. J. 1769, S. 285, ſqq.

Jo. Rud. Engau de Societate mercatoria, vulgo von der Maſcopey oder Compagniehandlung, Jena, 4.

Jo. Carl May Verſuch einer allgem. Einleit. ꝛc. I Th. S. 412, ſqq.

Compagnie-Rechnung oder Regel, Geſellſchafts-Rechnung oder Regel, Theilungs-Regel, L. Regula ſocietatis, Fr. Règle de compagnie, iſt eine arithmetiſche Regel oder Art zu rechnen, durch deren Operation man den Antheil am Gewinn oder Verluſt entdecket, und feſtſetzet, welchen die Compagnons oder Geſellſchafter, nach Proportion ihrer zu gewiſſen Handlungs-Geſchäften oder andern Unternehmungen eingelegten oder zuſammengeſchoſſenen Capitalien, haben ſollen. Man brauchet ſie auch, wenn man ſehen will, was etwa ein Compagnon noch ferner in die unter ihnen errichtete gemeine Caſſe pro rata, oder nach Beſchaffenheit ſeines daran genommenen Antheils, einzulegen hat. Sie nimmt ihr Fundament aus der Regel de Tri; und ihr Ausrechnungsproceß verhält ſich kürzlich folgendermaßen: Man addiret, was ein jeder, der zur Compagnie gehört, an Capital eingeleget hat, zuſammen, und ſetzet dieſe Summe an die erſte Stelle, den ganzen Gewinn oder Verluſt in die Mitte, und endlich die beſondere Einlage eines jeden Compagnons in die dritte Stelle. Darauf verfährt man, wie bey der Regel de Tri gebräuchlich, und wiederhohlt die Operation ſo oft, (indem man bloß die Zahl in der dritten Stelle nach und nach verändert,) ſo viel

Perſonen ſind, die zuſammengeleget haben, und deren beſondern Gewinn oder Verluſt man zu wiſſen verlanget.

Z. E. Drey Kaufleute haben 80.000 Thaler Gewinn mit einander zu theilen, jeder nach Proportion ſeiner Einlage. Der erſte hat 2000, der andre 6000, der dritte 12000 Thaler eingelegt. Es frägt ſich, wieviel kommt jedem derſelben bey der Theilung zu? Hier muß die Summe der 80.000 Thaler in Theile getheilt werden, welche gegen einander in ebendemſelben Verhältniß ſtehen, wie 2000, 6000 und 12000. Folglich bekommt der erſte 8000, der zweyte 24000, und der dritte 48000 Thaler, weil dieſe drey Summen, welche zuſammen die Totalſumme 80.000 ausmachen, den dreyerley Einlagen der 2000, 6000 und 12000 Thaler proportionirt ſind.

Die Art der Ausrechnung eines Exempels, da 5 Perſonen zur Caſſe geliefert, der erſte 4000 Thlr. der zweyte 5200 Thlr. der dritte 6000 Rthlr. der vierte 3400 Thlr. und der fünfte 2600 Rthlr. und alſo die Summe der ganzen Caſſe 21200 Rthlr. beträgt, die ganze Geſellſchaft aber 2400 Thlr gewonnen, wieviel ein jeder nach Proportion ſeines Collati bekommen könne, findet man in Hrn. Prof. Polacks Matheſis forenſis, 4te Aufl. Lpz. 1779. 4. S. 78—80.

Compagnie-Scheine, ſiehe **Compagnie-Billets**.

Compagnon, Handelscompagnon, Handelsgeſellſchafter, L. Socius, Fr. Aſſocié, heißt bey den Kaufleuten ein Theilhaber in der Handlung, oder der mit einem Andern in Geſellſchaft ſteht, und gleiches Handels-Glück und Unglück mit ihm trägt. Bisweilen nennet auch einer den andern ſeinen **Conſorten**, welches eben dieſes anzeiget.

Compagnons, nennet man zwey Manufactur- oder Kunſtſtücke, die man, beſonders zum Putz, zugleich aufſtellet oder anhänget, wenn ſie von einerley Größe, gleicher Materie, und einerley, oder auch, nach Verſchiedenheit der Stücke, von faſt gleicher Geſtalt und Inhalte ſind. Man ſagt: dieſes Gemälde, dieſer Kupferſtich ꝛc. hat keinen Compagnon (Pendant), wenn nicht zwey Gemälde, Kupferſtiche von einerley Größe und faſt gleichem Inhalte da ſind; imgleichen: dieſer Spiegel, dieſe

Com-

Commode, hat einen Compagnon, wenn beyde von gleicher Größe, gleicher Materie und gleicher Geſtallt ſind.

Compan, eine kleine Silbermünze, die auf einigen oſtindiſchen Comptoirs, inſonderheit zu Patane, gangbar iſt, und ungefähr 9 Sous 4 Den. gilt.

Compas, ſiehe den folgenden Artikel, und **Zirkel**.

Compaß, (aus dem Ital. Compaſſo) L. Compaſſus, Pyxis magnetica, oder Verſorium, Fr. Compas, wird überhaupt ein Inſtrument genennt, mit welchem man vermittelſt der Magnetnadel operiret.

Zuvörderſt pflegt man die insbeſondere ſogenannte Bouſſole, welche beym Feldmeſſen auf das Stativ geſtellet wird, und mit 4 Schrauben auf eine mit 2 oder 4 Dioptern verſehene meſſingene Platte befeſtigt iſt, auch einen Compaß zu nennen. Es beſteht dieſes Inſtrument aus einem viereckigen Stück von Meſſing, Kupfer, Holz, oder einer andern dichten Materie. Die Mitte davon iſt zirkelrund, und wie eine runde, nicht allzutiefe Büchſe ausgehöhlt, auf deſſen Boden eine Windroſe (welche ich unten beym See-Compaß beſchreiben werde) geriſſen, und darum eine in 360 Grad getheilte Circumferenz beſchrieben iſt. Der Diameter der Büchſe iſt nach der Größe des Inſtruments veränderlich, und wird 2 bis 6 Zoll groß gemacht. In dem Mittelpunct der Windroſe und des in ſeine Grade eingetheilten Zirkels ſtehet ein Stift von Meſſing oder Bley, welcher oben ſpitzig zugehet, worauf eine geſtrichene Magnetnadel dergeſtalt vermittelſt eines in ihrer Mitte angelötheten kupfernen oder meſſingenen Hütleins geſtellet wird, daß ſie ſich horizontal darüber ganz frey drehen kann. Die Büchſe wird oben mit einem rundgeſchnittenem Glaſe verwahret, welches man in einem kleinen Falze, der mit allem Fleiß oben an der Büchſe inwendig herum gemacht worden, befeſtiget, um dadurch zu verhindern, daß die Luft der Nadel nicht zuviel Bewegung gebe, imgleichen daß der Staub und andere Unreinigkeit dadurch von der Nadel

abgehalten werde. Die Windroſe iſt, wie gewöhnlich, in 32 Winde, und der darinn befindliche Zirkel in viermal 90 Grad getheilet, dergeſtalt, daß über Nord, Oſt, Süd, Weſt, allemal 90 ſtehet; von Nord aber gegen Oſt, von Oſt gegen Süd, von Süd gegen Weſt, und von Weſt gegen Nord, die Grade der Ordnung nach gezählet werden. Auf die über die Büchſe verlängerte Linie, die in der Büchſe Nord und Süd anzeiget, werden 2 Dioptern aufgerichtet, um das Inſtrument dadurch zu geometriſchen Operationen geſchickt zu machen.

Ausführlicher findet man die Verfertigung der Bouſſole, in Sprengels Handwerke und Künſte 8ter Samml. S. 325—331, beſchrieben.

Der Nutzen dieſes Inſtruments zeigt ſich hauptſächlich in der geometriſchen Praxis, und beſteht in Folgendem. Es hat, wie bekannt, die Magnetnadel die beſondere Eigenſchaft, daß ſie ſich allezeit gegen Norden richtet. Ob ſie nun gleich an manchen Orten einige Grad abweichet (wovon unten bey Gelegenheit des See-Compaſſes ſprechen werde), ſo hindert doch dieſes den Gebrauch unſers Inſtruments nicht, indem es genug iſt, daß ſie, währender geometriſchen Operation, ſich nach einerley Punct des Horizonts richtet, man möge das Inſtrument drehen wie man will. Wenn man demnach aus einer Station auf dem Felde durch die Dioptern des Inſtruments gegen einen abgeſteckten Stab viſiret, und Acht hat, auf welchen Grad des um die Windroſe beſchriebenen Zirkels die Nadel ſtehen bleibt: ſo weiß man, wieviel Grade die zwiſchen dem Stande des Inſtruments und dem Stabe enthaltene Linie von dem Puncte des Horizonts, nach welchem ſich die Magnetnadel beſtändig richtet, abweichet. Wenn man nun aus eben dem Stande des Inſtruments gegen einen andern abgeſteckten Stab viſiret, ſo drehet ſich die Nadel wieder auf den vorigen Punct des Horizonts (nicht aber des um die Windroſe beſchriebenen Zirkels), und zeiget mir den Grad des Zirkels

kels an, um wieviel die izt visirte Linie von eben dem Puncte des Horizonts abweichet. Bey dieser Operation treffen wir zweyerley an, welches beständig einerley bleibt; eines aber, so verändert wird. Bey beyden Visiren nehmlich ist die Direction des Visirs durch die Dioptern, als welche über der Mittagslinie des Instruments aufgerichtet sind, in Ansehung des Instruments einerley. Imgleichen ist der Ort der Weltgegend, welchen die Nadel einmal wie das anderemal zeiget, einerley. Hingegen ist der Bogen des Zirkels im Instrument veränderlich, der zwischen der Mittagslinie desselben und dem Puncte, wo der nordliche Theil der Nadel stille stehet, enthalten ist, wenn man das Instrument nach verschiedenen Visiren drehet. In solchem Falle bemerkt man zweyerley Anzahlen von Graden, welche in dem Abstande der visirten Linien von dem fixen Puncte des Horizonts, welchen die Nadel anzeiget, enthalten sind. Wenn man demnach die kleinere Anzahl Grade von der größern abziehet, so bleiben die Grade übrig, welche den Zirkel messen, den die beyden visirten Linien in dem Stationspuncte des Instruments formiren. Solchergestalt kann man mit dem Compaß oder der Boussole die Winkel auf dem Felde messen, welche man hernach entweder mit dem Transporteur, oder auch der Boussole selbst, auf das Papier tragen kann.

Man pflegt auch, bey geometrischen Operationen, die Risse von einem Stücke Landes nach den Weltgegenden vermittelst dieses Compasses oder der Boussole zu reguliren, d. i. eine Magnet-Nadel in dem aufgetragenen Riß zu verzeichnen, welche andeutet, was für eine Lage in Ansehung der Weltgegend das abgemessene Stück Landes habe. Solches kann gar leicht erhalten werden, wenn man durch Hülfe der Boussole die Abweichung einer abgesteckten Linie, die sich gleichfalls in dem Risse befinden muß, von demjenigen Puncte des Horizonts, den die Direction der Magnetnadel anzeiget, bemerket, und solches in dem Risse an eben derselben Linie anmerket. Hier hat man aber zugleich mit auf die Abweichung der Magnetnadel von der wahren Mittagslinie eines gegebenen Orts Achtung zu geben, und solche, nach

Beſchaffenheit der Veränderung oder Abweichung der Magnet-Nadel, entweder zu addiren oder zu ſubtrahiren. Eben auf eine ſolche Art, wenn die Abweichung der Magnetnadel von der wahren Mittagslinie eines Orts bekannt iſt, laßen ſich durch Hülfe der Bouſſole die Weltgegenden determiniren. Alſo kann man auch die Abweichung einer Mauer oder andern declinirenden Fläche von Norden dadurch finden, welches ſonderlich bey Aufſtellung der Sonnenuhren großen Nutzen hat. Ueberdies hat die Bouſſole noch einen beſondern Nutzen, indem man, vermittelſt derſelben, auf einer Reiſe zu Lande ſein eigener Wegweiſer ſeyn kann, wofern man nur eine Landkarte zur Hand hat. In dieſer Abſicht darf man nur das Centrum der Bouſſole auf den Ort, wo man abreiſet, ſetzen, die geſtrichene Nadel mit der Mittagslinie des Orts eintreffen laßen, und bemerken, was für einen Winkel dieſe Mittagslinie mit der Linie des vor ſich habenden Weges, d. i. mit derjenigen Linie, welche nach dem Orte weiſet, wo man zu will, mache. Denn, wenn man unterweges auf die Direction der Linie Acht hat, ſo kann man wiſſen, ob man nach der angemerkten Gegend reiſet, oder von derſelben abgekommen iſt. Füglicher aber wird dieſe Weiſe auf der See von den Schiffleuten mit dem unten zu beſchreibenden Seecompaß practiciret, weil man zu Lande öfters gar zu viel Umwege nehmen muß.

Endlich iſt auch die Bouſſole ſehr nützlich für diejenigen, welche unter der Erde in den Steinbrüchen und Minen arbeiten. Dieſe daher ſogenannte Gruben- und Minen-Compaſſe, ſind in 24 Theile getheilt, die man Stunden nennet; und jede Stunde wiederum in 8 Theile; die vier Hauptgegenden der Welt aber ſind verkehrt gezeichnet.

Man pflegt auch die Bouſſole auf andere geometriſche Inſtrumente, z. E. den Halbzirkel zugleich mit anzubringen. Nicht weniger iſt auch ein Compaß von der oben beſchriebenen Art beſonders bey dem Waldmeſſen ſehr nöthig und nützlich, nach welchem man die Gegenden beurtheilen und wiſſen kann, wenn man insbeſondere einen dicken Wald abmeſſen und auf den Riß bringen ſoll, durch welchen keine freye Linien ſind, daß man nicht durchſehen, ſondern denſelben nur von außen herum meſſen, und ſodenn auf den Riß bringen kann.

Es giebt auch Sonnen-Compaſſe, Sonnenuhren, die mit Compaſſen verſehen ſind, wovon der Art. Sonnen-Uhr nachzuſehen iſt.

Bey

Bey den Galanteriehändlern findet man kleine artige Compaſſe von Golde, an das Uhrband zu hängen, welche aber wohl mehr zum Staat, als zum Nutzen, ſind.

Der Schiffs- oder See-Compaß, L. Compaſſus nauticus, Pyxis nautica, Fr. Cadran de mer, Compas de mer, Compas de route, (und Volet, wenn er klein iſt, wie ihn die Barken, Chaluppen und andere kleine Fahrzeuge gebrauchen), Holl. Kompas, Zee-Kompas, iſt dasjenige Inſtrument, deſſen ſich die Schiffer zur See bedienen, um nach demſelben ſowohl die Weltgegend ausfündig zu machen, als auch ihre Fahrt recht fortzuſetzen. Das Weſen derſelben iſt mit der Bouſſole und andern Compaſſen einerley; ſeine Einrichtung aber, wegen deſſen beſondern Gebrauchs und Bewegung des Schiffes, von ihnen ſtark unterſchieden.

Die Nadel wird hier aus zwey Stücken Stahl zuſammengeſetzt, welche, wenn ſie mit einander verbunden ſind, die Figur eines Rhombus (einer Raute) vorſtellen. Zwey von dieſen einander diametraliter oder ſchnurgerade entgegengeſetzten Spitzen ſind mit dem Magnet gehörigermaßen beſtrichen. Ueber dieſe Nadel wird ein zirkelrundes Stück Pappe mit Stiften befeſtiget, darauf die 32 Winde, nebſt einem in 360 Grad eingetheilten Zirkel, welche alsdenn die Compaßroſe oder Wind-Roſe, Fr. Roſette, genennet wird, verzeichnet ſind. Und zwar wird der Anfang dieſer Eintheilung von der Spitze der Nadel, ſo Norden zeiget, gemacht, welche daher darauf auch mit einer Linie bezeichnet wird, damit die Spitze der Nadel, welche ſich allezeit nach Norden kehret, ſofort in die Augen falle. In der Mitte dieſer rhombiſchen Nadel iſt das Hütchen von Meſſing, welches auf dem meſſingenen Stifte, der über den Boden einer hölzernen Büchſe, darein die Nadel mit der Windroſe kommen ſoll, perpendiculär aufgerichtet iſt, dergeſtalt aufliget, daß die Nadel mit der Windroſe ſich allenthalben darauf frey herum drehen, und die Weltgegenden anzei-

gen

gen kann. Dieſes iſt das innere Stück eines Seecom
paſſes. Die äuſſere Structur deſſelben beſteht aus eine
ſtarken Büchſe, oder einem viereckigen Kaſten von Papp
Holz, Knochen, Elfenbein, oder Meſſing, ſo insgemei
inwendig 6 bis 7 Zoll im Durchmeſſer hat, und 4 Zo
tief iſt. In dieſem Kaſten befindet ſich ein kupferne
oder meſſingener Zirkel, welcher in zwey einander gerad
entgegengeſetzten Puncten dergeſtalt inwendig an dieſe
Kaſten applicirt iſt, daß er ſich um beſagte Puncte, al
um eine Axe, frey herumdrehen, und ſich vermittelſt ſe
ner eigenen Schwere allezeit horizontal richten kann
wenn der Kaſten wohin geſetzt wird. An dieſem Zirk
iſt wieder ein anderer Zirkel von Kupfer oder Meſſin
unter eben dieſen Umſtänden angebracht, doch daß dieſe
Zirkels Axen jenes Zirkels, einen in 4 Quadranten ei
getheilten Zirkel vorſtellen. An dieſem innern Zirkel od
Bügel iſt endlich die Büchſe mit der Nadel und Win
Roſe unter gleicher Beſchaffenheit applicirt, ſo, daß di
ſelbe, wenn der äußere Kaſten irgend wohin feſt geſtell
iſt, allezeit ſich horizontal und in wagerechten Stan
richte, es möge das Schiff eine Bewegung verurſachen
was für eine es wolle. Die Büchſe, worinn die Magne
Nadel ſich befindet, wird oben mit einem Glaſe verwal
ret, damit der Wind die Nadel in ihrer Bewegung
wenn ſie ſich nach den Weltgegenden richtet, nicht ſtör

Die gewöhnlichen Nadeln der kleinen Compaſſe macht m
aus einer dünnen Stahlſchiene, die man nicht härtet. Man l
thet in die Mitte eine kleine kupferne Maſſe, und macht dur
alles mit einem coniſchen und ſehr ausgeſchweiften Bohrer e
Loch. Der Bohrer muß ſogar, anſtatt ganz ſpitzig zu ſeyn, c
dem Ende ein wenig rund ſeyn, damit ſich die Spitze der Ang
in dem Innerſten des Loches deſto freyer befinde. Dieſer Thei
welchen man die Haube nennt, wird alsdenn auswendig na
der mit dem Bohrer gemachten Höhlung ausgefeilet. Man lä
gleichwohl 2 kleine Flügel daran, die mit rechten Winkeln a
der Länge des Weiſers ſtehen, damit dieſer, wenn er auf ſein
Angel auf die Seite wanket, von dem darüber befindlichen Gla
zurückgehalten werde. Wenn die Haube ſtrig iſt, macht ma

die Nadel, indem man ihr die Geſtalt eines Pfeiles giebt, und beſtreicht ſie ſo mit dem Magnet, daß ſich die Spitze auf die Mitternachtsſeite wendet. Wenn die Nadeln etwas groß ſind, ſo iſt es beſſer, wenn man ihnen die Geſtalt einer ſehr langen Raute giebt, wovon man die Hälfte, oder die Spitze, die ſich gegen Norden kehren ſoll, blau anlaufen läßt.

Die Nadeln muß man ins Gleichgewicht bringen, ehe man ſie mit Magnet beſtreicht; da aber die magnetiſche Kraft verurſachet, daß ſich das Ende gegen Norden neiget, ſo muß man es durch Abfeilen ein wenig leichter machen, oder ihm eine ſolche Geſtalt geben, daß man einen kleinen Theil davon abſchneiden kann, nachdem man es mit Magnet beſtrichen hat.

Bey dem Seecompaß iſt die Windroſe auf einem Zirkel von Pappe abgezeichnet, und ſolcher auf der Magnetnadel dergeſtalt befeſtigt, daß die Nadel mit der Linie der Windroſe, welche Norden und Süden anzeiget, paſſet. Sie iſt nichts anders, als ein Zirkel, welcher den Horizont vorſtellet, und die 32 Compaß- oder Windſtriche, Fr. Rumbs du vent, ſind Stücke der Vetticalzirkel, welche durch den Scheitelpunct oder das Zenith gehen, und den Horizont rechtwinkelig ſchneiden. Sie könnte, wie jeder andere Winkel, in 360 Grade getheilt werden; alle europäiſche Nationen aber ſind darinn übereingekommen, ſie nur in 32 Theile, deren jeder $2\frac{1}{4}$ Zirkelgrade hält, abzutheilen, und ihnen den Namen des Windes zu geben, der von dem Orte des Horizonts herkommt, nach welchem dieſe Linien gezogen ſind. Siehe Fig. 413.

Wenn alſo geſagt wird, der Schiffer, der nach dieſem oder jenem Orte will, muß dieſen oder jenen Windſtrich halten, z. E. den Windſtrich Oſt, ſo heißt das nicht, er müſſe mit dem Oſt-Winde ſegeln, wie ſich die mehroſten, die keine Kenntniß von der Schiffahrt haben, einbilden, ſondern er muß gerade gegen Oſten, oder den Ort des Horizonts, wo der Oſtwind herkommt, ſegeln, mithin ſein Schiff ſo wenden, daß deſſen Cap oder Verdertheil gerade dahin gerichtet iſt, und auf der Fahrt dieſe Richtung behält. Denn, es würde ſehr ſchlecht um die Schiffahrt ſtehen, wenn ein Schiff nur allem mit dem Winde ſegeln könnte, der gerade nach dem Orte hinwehet, wo man hin gedenket. Nein, unter den 32 Winden kann ſolches mit 18 geſchehen, und noch dazu läßt es ſich mit einem Seitenwinde, z. E. mit Süd-Oſt, weit geſchwinder nach Norden ſegeln, als mit dem Süd-Winde ſelbſt. Denn, dieſer Wind, der gerade auf das Hintertheil ſtößt, faſſet nur das hinterſte Segel, und alle übrige

ſind dem Schiffe unnütz, dahingegen der Süd-Oſtwind nicht nur das hinterſte, ſondern auch alle vordere Segel faſſet.

Der Platz des Compaſſes auf dem Schiffe iſt das ſogenannte Compaßhäuslein, Fr. Geſole, Habitacle, Holl. t'Huisje, Compashuys, Nagthuys, unter welchen Namen man den unter dem Verdeck, bey der Kajüte, vor dem Kolderſtock, mit welchem das Schiff regieret wird, befindlichen Verſchlag, oder ein viereckiges, aus Brettern mit hölzernen Nägeln zuſammengeſchlagenes und in drey Theile abgetheiltes Häuschen, verſtehet, in welchem zur Rechten und Linken der Compaß, in dem mittlern Theile aber eine Lampe ſteht, welche durch Fenſter zu beyden Seiten das Licht auf die Compaſſe wirft, damit die Matroſen, welche das Steuer regieren, jederzeit darnach ſehen, und nach dem ihnen vom Schiffer oder Steuermann gegebenen Zeichen ihren Lauf einrichten können.

Der vornehmſte Nutzen des Compaſſes bey der Schiffahrt beſtehet alſo darinn, daß er, da die mit einem Magnet geſtrichene Nadel ihre eine Spitze gegen Norden, die andre gegen Süden kehret, durch die an ſie befeſtigte und mit ihr bewegliche Windroſe alle Augenblick den Horizont des Orts darſtellet. Wenn alſo ein Steuermann oder Schiffer nach einem gewiſſen Orte ſegeln ſoll, ſo ſiehet er in ſeiner Seekarte nach, unter welchem Himmels-Striche derſelbe von dem abzuſegelnden Orte belegen iſt, drehet ſodenn durch das Ruder ſein Schiff ſo, daß die ſchwarze Marque an dem Rande des Compaſſes, welche gerade vor ihm in einer Linie mit dem Vordertheile des Schiffes iſt, immer mit dem auf der Roſe bezeichneten Windſtriche zutrifft, und die ganze Fahrt hindurch nicht davon abweicht. Geſetzt, ein Schiffer gedenke von Marſeille nach der Inſel St. Pierre unter Sardinien zu ſegeln. Seine Karte ſagt ihm, daß ſolche, von da aus, gerade in Süd-Oſt liegt. Er ſetzet den Compaß vor ſich, daß die Marque darinn vor ihm iſt, und mit der Läng

de

des Schiffes eine Linie ausmacht. Sodenn wendet er, wenn er den Hafen verlaßen, daſſelbe vermittelſt des Steuerruders, ſo, daß der Punct Süd-Oſt auf der beweglichen Roſe an die ſchwarze Marque des Compaſſes ſtößt, d. i. daß das Vordertheil des Schiffes gerade gegen Süd-Oſt gerichtet iſt, und, den ganzen Weg über, der Punct Süd-Oſt nicht von der Marque abweicht; da es denn nicht fehlen kann, daß er nicht auf dem kürzeſten Wege an dieſer Inſel anlange. Denn die Windroſe ſeines Compaſſes ſtellet ihm, die ganze Fahrt über, den wahren Horizont dar; die ſchwarze Marque oder das Vordertheil des Schiffes entfernt ſich nicht von dem Puncte Süd-Oſt, mithin trifft er auf dieſer Fahrt die unter ſolchem Himmelsſtriche belegene Inſel St. Pierre an.

Niemals würde man es bey allen Progreſſen, die in den neuern Jahrhunderten in der Aſtronomie gemacht ſind, ohne Hülfe der Magnetnadel ſo weit in der Schifahrt gebracht haben, als wirklich geſchehen iſt. Sie iſt der ſichere Wegweiſer des Steuermanns ſowohl bey heitern Tage, als bey trüben Himmel und in finſterer Nacht. Durch ſie bemerkt er die geringſte Abweichung von ſeiner Route, er mag ſich unten im Schiffe oder auf dem Verdecke befinden. Sturm und Winde mögen ihn noch ſo weit auf der See von ſeiner Straße verſchlagen haben, ſo zeiget ſie ihm, wie weit er zur Linken oder Rechten davon abgewichen, und bringt ihn, ſobald das Meer beruhigt iſt, wieder auf den rechten Weg.

Die Tyrier, und in ihrer Geſellſchaft Salomon, die Carthaginienſer und die Aegyptier, haben freylich auch ſchon in den älteſten Zeiten große Reiſen auf dem mittelländiſchen und rothen Meere, ſelbſt auf dem Ocean, gethan, ob ſie gleich nichts von einem Compaſſe wußten; allein, ſolches geſchah in längerer Zeit und mit größerer Gefahr, als man heutiges Tages die Welt umſchiffet. Sie muſten, um nicht von ihrer Straße abzuweichen, nie das Ufer aus dem Geſichte verlieren, ſich des Tages nach der Sonne, und des Nachts nach dem Monde und den bekannten Sternen richten, bey dunkler Nacht aber die Segel

einziehen, und vor Anker liegen. Es iſt zwar nicht
dings eine Unmöglichkeit, daß ſie ſich ohne Bouſſole h
das weite Meer wagen können, um neue Länder zu
und ſich auf ihrer Fahrt nach dem Polarſtern zu richte
da ihnen das Aſtrolabium nicht unbekannt war. Denn
ten ſie z. E. von Europa aus, die Fahrt gegen Weſten
den Nordſtern immer zur Rechten behalten, und, um
einer Parallele oder Entfernung vom Aequator zu bleib
Zeit zu Zeit die Höhe meſſen; wie denn die Carthaginie
welchen Ariſtoteles redet, auf dieſe Art aus den entfer
dern, wohin ſie durch Sturm verſchlagen waren, inde
Nordſtern zur Linken ließen, den Weg wieder nach Ha
den haben. Allein in ſo große hiermit verknüpfte Gef
ſich nicht leicht jemand freywillig begeben; und überd
dazu ein beſtändig klarer Himmel erfordert.

Der Jeſuit Martinius behauptet, der Compaß ſey
neſern ſchon vor mehr als 3000 Jahren bekannt geweſ
ohne den geringſten Beweis davon beyzubringen. Sei
ben ſcheint auch deſto ungegründeter zu ſeyn, weil ſie,
die Kunſt, ſich durch Hülfe der Magnetnadel auf der
Meere zu finden, gewußt hätten, gewiß weit mehr Geb
von gemacht, und lange vor den Europäern eine Men
barer Inſeln und Länder, welche in ihrer Nachbarſcha
entdeckt haben würden. Und wer weiß nicht, wie ſehr
ſionarien aus dieſer Geſellſchaft alles, was ſie von den
und Wiſſenſchaften dieſer Nation und von der Weish
Staatsverfaſſung erzählen, übertrieben haben. Andre
dieſe Erfindung den Arabern zu, und behaupten, daß
durch deren Hülfe, lange vor den Europäern, die ind
Meere befahren, und bis nach China gehandelt haben.
auch dieſer Meynung fehlet es an Wahrſcheinlichkeit; d
findet nicht einmal weder in ihrer, noch der türkiſchen
ſiſchen, Sprache eine Benennung der Bouſſole, ſond
Nationen müſſen ſich mit der italiäniſchen Benennung
behelfen. Noch weniger wiſſen ſie ſolche zu verfertigen,
hen ſich genöthigt, ſie von den Europäern zu kaufen.

Die Erfindung des Compaſſes bleibt alſo den Lezter
und unter denſelben ſchreiben ſich die Einwohner von
oder Melfi, einem Orte in dem Königreiche Neapel, ſ
und behaupten, daß einer ihrer Mitbürger, Johan
(Andere nennen ihn Goja,) ungefähr um das Jahr 13
Chriſti Geburt, dieſe große Entdeckung gemacht habe.

Gleichwie jede Erfindung durch Zeit und Fleiß immer einen höhern Grad der Vollkommenheit erreicht: so gieng es auch mit der Anwendung des Magneten zu der Schiffahrt. Anfangs ließ man ihn auf Kork in Waſſer ſchwimmen, damit er ſich deſto freyer bewegen, und den Pol anzeigen könnte. Aus der Gewohnheit, daß man Norden in dem Compaſſe mit einer Lilie bezeichnet, will der franzöſiſche Jeſuit Dechales, in ſeiner Art de naviger, den Beweis hernehmen, daß die Franzoſen des Gira Erfindung erſt zur Vollkommenheit gebracht hätten. Doch ſind andre ſeiner Landesleute billiger, welche es für wahrſcheinlich halten, daß die Lilie von den Neapolitanern zu Ehren ihres damaligen Königes, eines franzöſiſchen Prinzen aus dem Hauſe Anjou, zum Nordzeichen angenommen worden.

Bey dieſem großen Nutzen der Magnetnadel, hat ſie aber noch Unbequemlichkeiten, gegen welche man ſich bisher nicht völlig bey der Schiffahrt in Sicherheit hat ſezzen können. Die erſte und unbeträchtlichſte iſt ihre Neigung (Inclination), nach welcher ſie auf ihrem Stifte nicht wagerecht lieget, ſondern mehr oder weniger, nachdem man ſich vom Aequator entfernt, ſich mit der nach dem nächſten Pol gerichteten Spitze unter den Horizont gegen den Boden des Compaſſes neiget. In unſerm nördlichen Theile des Erdbodens beuget ſich alſo ihre Nordſpitze nieder, und die ſüdliche ſteiget in die Höhe; und dieſe Inclination wird immer ſtärker, je mehr man ſich dem Norden nähert. Um ſie im Gleichgewichte und freyer Bewegung zu erhalten, beſchweret man die an ſie befeſtigte Windroſe, in dem Punct Süden, mit ſo viel Wachs, als nöthig iſt, ihr ſolches wieder zu geben. Schiffet man nach Oſtindien, ſo erhebet ſich im Gegentheil, jenſeit der Linie, ihre nördliche Spitze, und die ſüdliche drücket gegen den Boden; und alsdenn muß man die Windroſe in Norden beſchweren.

Der zweyte, aber weit beträchtliche Fehler der Magnetnadel, iſt ihre Declination, oder Abweichung von den Polen. Denn man hat gefunden, daß ſie nicht allemal den wahren Punct Norden und Süden des Horizonts anzeiget, ſondern davon mehr oder weniger nach

Oſten oder Weſten abweichet. Um meinen Leſern
Gefahr begreiflich zu machen, welche dieſer Umſtand
Schiffahrt verurſachet, will ich nochmals die Fahrt
Marſeille nach St. Pierre anführen. Wenn der Ste
Mann auf derſelben den Windſtrich Süd-Oſt ſe
Compaſſes hält, ſo wird er, wenn ſeine Magnetn
gegen Oſten abweicht, ſo weit unter der Inſel n
fahren, als dieſe Abweichung beträgt; weichet ſie
von dem wahren Nord gegen Weſten ab, ſo wird e
den Küſten von Sardinien ſtranden. Dieſe Abweich
der Magnetnadel ſoll an einigen Orten bis auf 30 G
hinanſteigen; wenigſtens iſt es gewiß, daß ſie auf
großen Bank von Terraneuf in Amerika 22½ Grad
trägt. Das Schlimmſte aber dabey iſt die Variati
dieſer Abweichung, da ſie unter dem nämlichen Meridi
und dem nämlichen Parallelzirkel bald größer, bald ger
ger, iſt. So viel Mühe man ſich auch gegeben hat,
Urſachen dieſer Abweichung und ihrer Veränderung
entdecken, und gewiſſe Regeln, um ſie ohne mühſa
Obſervationen an jedem Orte jederzeit zu finden, feſt
ſetzen: ſo iſt ſolches bisher doch vergebens geweſen. M
hat ſonſt geglaubt, daß das feſte Land an dieſer Declin
tion ſchuld ſey, und behauptet, daß die Nadel mitt
auf der Fahrt zwiſchen der neuen Welt und Europa kei
Abweichung habe, ſondern den wahren Nord zeige; d
ſie, wenn man ſich Amerika nähere, gegen Weſten, u
wenn man Europa wieder erreiche, gegen Oſten abw
che. So ſagt man: ſie habe auf der Inſel Corvo, w
ches eine von den Azoren iſt, gar keine Declinatio
weswegen man durch ſelbige den erſten Meridian zieh
müſſe; von da fange ſie, nach Europa zu, an, öſtli
abzuweichen bis zu dem Cap Aguglias auf der Oſtſei
des Vorgebirges der guten Hoffnung, wo ſie aberma
keine Declination habe. Eben ſo verſichern die Pilote
daß die Magnetnadel in unſerer nördlichen Halbkugel, vo
Corvo ab bis Plymouth, nach und nach bis zu 13 Gra

20 Minuten gegen Osten abweiche; daß diese Abweichung von da bis zum Nordcap in Lappland wieder abnehme, und daselbst abermal den wahren Nord zeige. Von hier ab wird sie westlich, daß sie bey Novazembla 33 Grad gegen Westen abweicht.

Allein, alle diese Bemerkungen können, wegen der beständigen Veränderlichkeit der Declination, zu keiner gewissen Regel dienen. Auch selbst diese Variation ist periodisch. So war z. E. im Jahr 1584 die östliche Declination zu London 11 Grad; 1622 war sie 6 Grad, und 1640 nur 3 Grad. Nachher hörte sie auf, und fieng in der Folge abermal an östlich zu werden. Zu Aix in Provence, war sie, im J. 1627, 8 Grad östlich, bis sie 1672 aufhörte, und darauf westlich wurde. Man siehet daher, wie wenig Gebrauch von der Tabelle, die der P. Riccioli, seiner Erdbeschreibung, von der Declination der Magnetnadel beygefüget hat, zu machen sey, und wie untauglich die Compasse sind, deren Magnetnadel nicht an den Punct Nord der Windrose, sondern an den Grad derselben befestigt ist, den sie in dieser oder jener Gegend von jenem abweicht.

Es ist daher nöthig, daß der Steuermann, will er nicht einen falschen Windstrich anstatt des wahren wählen, und des rechten Weges verfehlen, auf seiner Fahrt von Zeit zu Zeit die Abweichung seiner Magnetnadel erforsche. Dieses kann auf verschiedene Art geschehen. Die leichteste ist folgende: Man richtet über dem Compasse ein Stift auf, und bemerkt die beyden Grade, auf welche dessen Schatten bey dem Auf- und Niedergehen der Sonne fällt. Die Mitte zwischen beyden ist der wahre Süden, und der gegenüberstehende der wahre Norden; und seine Compaßnadel zeiget ihm dann, wieviel Grade solche davon gegen Osten oder Westen abweicht. Im Sommer, wenn die Zeit zwischen dem Auf- und Untergange der Sonne zu lang ist, kann man den Untergang des einen Tages und den Aufgang des folgenden dazu nehmen.

Auf einem noch kürzern Wege wird die Declination gefunden, wenn man die Mittagshöhe der Sonne observiret, da alsdenn ihr Schatten die Mittagslinie des Orts

auf der Windroſe, mithin den wahren Nord und Si
bezeichnet. Anſtatt der Sonne kann man zu ſeiner O
ſervation den Polarſtern, oder einen andern Fixſter
wählen, und durch die Dioptern die Puncte des Co
paſſes bemerken, die im erſten Falle der Auf- und Unt
gang des Sterns, oder im andern ſein Eintritt in d
Meridian berühret.

Auf eine genauere Art, deren ſich auch die Pilote
ſten bedienen, wird die Declination vermittelſt der Amplitudi
ortivæ oder occiduæ der Sonne gefunden. Man verſtehet
durch in der Aſtronomie den Abſtand des Puncts, in welchem
Sonne jeden Tag auf- und niedergehet, von dem Punct
oder Weſt, welches bey uns vom Anfange des Frühlings bis z
Herbſt, vom Aequator gegen Norden zu, und in dem übri
halben Jahre, unterhalb ſolcher Linie, nach Süden zu geſch
het. Man hat Tafeln, in welchen dieſe Amplitudo für je
Tag im Jahre und auf jede Polhöhe berechnet iſt. Bemer
nun der Schiffer auf ſeinem Compaſſe bey dem Auf- und
dergang der Sonne, eben die Amplitudinem, welche ſie
Tag haben muß, ſo hat ſeine Magnetnadel keine Declinati
Um ſoviel Grade ſie aber höher oder niedriger auf- oder un
gehet, um ſoviel Grade iſt die Declination im erſten Falle n
weſtlich, und im andern nordoſtlich.

Ein See-Compaß, welcher dergeſtalt eingerichtet
daß man auch die Veränderung der Magnetnadel dar
ſehen kann, wird ein **Peil-Compaß**, Fr. Compas
variation, ſo wie inſonderheit derjenige, wo man
Veränderung der Magnetnadel durch Hülfe der S
muts beobachten kann, ein **Azimutal-Compaß**,
Compas azimutal, genennet.

Compaß-Häußlein, ſiehe oben, S. 288.

Compaß-Roſe, ſiehe oben, S. 285.

Compaß-Strich, ſiehe oben, S. 287.

Compenſation, **Vergütung**, L. Compenſatio, Vergleich und vollgültiger Abtrag deſſen, was man Natur oder in Specie nicht wieder ſchaffen kann. E che Compenſation hat zu Recht die Kraft und Gültig einer vollkommenen Bezahlung.

Bey den Kaufleuten, heißt Compenſation eine Bezahlung oder Tilgung einer Schuld durch eine andere von gleichem Werthe, oder ein Aequivalent. Dieſe Art, der Schulden ſich zu entledigen, iſt in der Handlung ſehr gemein, und unter den Kaufleuten faſt nichts gewöhnlicher, als die Compenſirung oder Abrechnung und Aufhebung der Activ- gegen Paſſiv-Schulden, oder umgekehrt, da nehmlich ein Kaufmann zwar nicht mit barem Gelde, jedoch mit Gegenſchulden bezahlet; maßen bey ihnen gewiſſe und richtige Gegenſchulden ſo gut ſind, als bares Geld, ſonderlich in Banco.

Obgleich ſonſt wider Wechſelbriefe ordentlicherweiſe faſt gar keine oder doch ſehr wenige Ausflüchte Statt finden: ſo iſt gleichwohl die Ausflucht der Compenſation, inſonderheit durch verſchiedene Wechſelordnungen, dergeſtalt privilegirt, daß ſie auch ſogar wider Wechſelbriefe eingewandt werden mag, jedoch mit der Einſchränkung, daß die Compenſation ſogleich liquid, d. i. ohne allen Verzug und einige Friſt, entweder durch des Gegentheils ſelbſteigenes Geſtändniß, oder durch klare und unläugbare Urkunden erweislich ſey, zugleich aber auch dem Wechſel-Gläubiger von dem Schuldner ſogleich entgegengeſtellet werde. Wenn aber derſelbe gar außen bliebe, oder ſich doch nicht darauf einlaßen wollte: ſo müſte wider den Schuldner alſobald nach ſtrengem Wechſelrechte verfahren werden. Dieſes Compenſationsrecht hat auch Statt, es mögen die gegeneinander habenden und zu compenſirenden Schuldpoſten von Wechſeln oder Waaren herrühren.

Compenſiren, heißt einem Gläubiger eine der Summe, die er fordert, gleiche Summe, die er ſelber ſchuldig iſt, zur Zahlung angeben. Siehe Compenſation. Wenn die Summen einander nicht gleich ſind: ſo heißt man es alsdenn abziehen oder abrechnen, d. h. die größere Schuld um ſoviel, als die kleinere hinanſteigt, kürzern oder verringern.

Competentiæ beneficium, ſiehe Zehr-Freyheit.

Complementirer, L. Complementarius, Fr. Complimentaire, heißt bey den Kaufleuten ein Gevollmächtigter in einer Handlung, in der er die Stelle eines Han-

delspatrons vertritt; oder ein ſolcher, der in einer bey den Franzoſen ſogenannten Societé en Commandite ſteht, d. i. in einer ſolchen Geſellſchaft, oder Compagniehandlung, da ein anderer das Geld herſchießt, mit welchem der Complementirer hernach zwar in ſeinem eigenen Namen Handlung treibt, indeſſen aber den Profit mit jenem theilen muß. Siehe Compagnie-Handlung.

Die Benennung kommt von dem italiäniſchen Handelsworte Complimento her, welches ſoviel heißt, als die ganze Führung oder Verweſung eines Kaufhandels im Namen des Patrons, welcher entweder abweſend iſt, oder die Mühe nicht ſelbſt haben mag. Insgemein wird heutiges Tages auf großen kaufmänniſchen Contoiren, deren Principal verſtorben, und die Handlung im Namen der Wittwe und Erben fortgeführet wird, derjenige Diener oder Buchhalter, der alles dirigiret, der Complementirer, Handlungs-Verwalter, Vorſteher, Verweſer, oder auch Factor, genennet.

In Marpergers getreuen und geſchickten Handelsdiener, S. 54, fgg. findet man die Vorſchrift 1) eines Contracts, welchen die Vormünder für ihre Pupillen, die etwa eine anſehnliche Handlung ererbet, mit einem verſtändigen Handelsdiener, um ſolche als Complementirer oder Gevollmächtigter zu dirigiren, aufrichten; 2) eines Reverſes des neu-ankommenden Complementirers; und 3) eines Kaufmanns-Complementariats, welches nicht allein einem, einer Handlung vorgeſetzten, oder in derſelben ſtehenden Handelsdiener, ſondern auch einem Advocaten, die Proceſſe der Handlung zu reſpiciren, zur Vollmacht dienen kann.

Der Complementirer heißt auch bey den Kaufleuten ſoviel, als ein Schiffs-Verweſer zu Waſſer, und der Schaffner bey den Fuhrleuten.

Complimentaire, ſiehe den vorhergehenden Artikel.

Compluvium, ſiehe Dach-Rinne.

Compoſition, oder Zuſammenſetzung, heißt, bey den Bildhauern, Kupferſtechern und Mahlern, die Kunſt zu erfinden, und alle Gegenſtände ſchicklich zu ſtellen; oder die Kunſt und Manier, das Sujet in einem Gemählde zu behandeln.

Außer-

Außerdem nennen die Mahler auch eine gewiſſe Miſchung von griechiſchem Pech, Maſtix und dickgeſottenem Firniß, die ſie mit einem Borſtenpinſel auf die Mauer tragen, welche ſie mit Oelfarbe bemahlen wollen, Compoſition oder Anwurf. Dieſe Materie bereiben ſie nachher, ehe ſie mit den Farben darüber kommen, mit einer warmen Kelle, damit ſie ſolche gleicher und glätter machen. Andere verfertigen ihren Anwurf von Kalk und Marmorſtaub, oder Kitt, bereiben ihn mit der Kelle, und tränken ihn hernach mit Leinöl.

Bey den Seidenfärbern verſtehet man unter Compoſition, ein in Königswaſſer aufgelöſetes Zinn, welches zum Färben mit Cochenille in Seide und Wolle kommt.

Endlich nennet man auch zwey mit einander vermiſchte unächte Metalle, eine Compoſition.

Compoſoir, ſiehe Setz-Brett.

Compoſt, ſiehe Komſt.

Compoſteur, ſiehe Winkelhaken der Schriftgießer und Setzer.

Compote, Fr. Compote, heißt eine Art Confitur des Obſtes mit etwas Zucker, welche man aber nicht ſo lange hat kochen laßen, als andre eingemachte Sachen, die man lange aufbewahren will.

Die Art, dergleichen eingemachtes Obſt, oder auch die noch friſchen Früchte, mit einem Zuſatz von Zucker und Butter, als ein gedämpftes oder geſchmoortes Eſſen zuzurichten, wird ebenfalls eine Compote genannt.

Man hat Compoten von Aepfeln, Apricoſen, Birnen, Citronen, Erdbeeren, Himbeeren, Kirſchen, Pfirſichen, Pflaumen, Pommeranzen, Quitten ꝛc. die unter ihren beſondern Artikeln vorkommen.

Compotiere, Fr. Compotier, eine Schale, worinn die Compoten oder eingemachten Früchte auf die Tafel geſetzt werden. Man hat dergleichen in completen Tafel-Servicen, von Porcellan, zu 8 ½ Zoll.

Compromiß, Fr. Compromis, nennet man einen zwiſchen zwo oder mehrern ſtreitenden Parteyen errichteten Vergleich, vermöge deſſen ſie des ordentlichen Proceſſes ſich freywillig begeben, und an eines oder mehrerer Schiedsrichter Ausſpruch ſich begnügen laßen wollen. **Compromittiren**, Fr. Compromettre, heißt daher, nebſt ſeinem Gegner ſchriftlich einwilligen, daß ein Schiedsmann oder Schiedsrichter die Streitſache zwiſchen den beyden Parteyen entſcheide; oder, die wechſelſeitige Verſicherung ausſtellen, daß man ſich dem Ausſpruch eines Schiedsmanns unterwerfen wolle.

Weil die Compromiſſe durch einen Vergleich geſchehen, ſo kann von Rechtswegen keiner einſeitig davon abgehen, obgleich es manchmal zu geſchehen pflegt. Um dieſes zu verhüten, pflegt man entweder eine willkührliche Strafe feſtzuſetzen, oder mit einem Eide zu bekräftigen.

Ob bey den Römern erlaubt geweſen, auf einen ordentlichen Richter zu compromittiren, dabey will ich mich nicht aufhalten, ſondern bemerke nur, daß ſolches nach päbſtlichen und deutſchen Rechten geſchehen könne. Und ob zwar ſelbige nicht mehr ſo gewöhnlich ſind, als ſie ehedem geweſen: ſo ſind ſie doch dieſerhalb nicht außer Gebrauch gekommen, ſondern ſie geſchehen manchmal ſowohl unter Fürſten und Herren,

SCHILTER. *prax. iur. rom.* Exerc. VIII, §. 1.

als auch Unterthanen.

Wie denn dergleichen neuerlich zwiſchen dem Kaufmann Blanc zu Berlin, und ſeiner Ehefrau, vorgefallen, welche beyderſeits dahin compromittirten, daß ſie, zu Abkürzung des Proceſſes, mit Vorbeygehung der zweyten Inſtanz, worinn eigentlich geſprochen werden ſollte, ſofort in der dritten Inſtanz bey einem hohen Tribunal die Sache entſcheiden laßen wollten. Das Königl. hohe Etats-Miniſterium billigte dieſes durch ein Reſcript vom 15 Jan. 1776, und die Sache wurde vermittelſt dieſes Compromiſſes unterm 21 Feb. d. J. entſchieden. Es wäre zu wünſchen, daß dergleichen öfter geſchehen mögte.

Wenn ein Proceß bey dem gütlichen Verhör durch Vergleich nicht gehoben werden kann: so würde er doch oft durch ein Compromiß über das Verfahren ſehr abgekürzet werden können, daſern nur Richter und Advocaten auf dieſe Abkürzung ernſtlichen Bedacht nähmen. Oft können ſie z. E. mit Gewißheit überſehen, daß der Ausgang des Proceſſes lediglich von der Leiſtung des über einen gewiſſen Klagepunct deferirten Eides abhange. Allein, anſtatt zu compromittiren, daß dieſer Eid ſofort geleiſtet, und hernach die Sache für entſchieden geachtet werden ſolle, verfahren die Parteyen mit unnützem Geſchwätze bis zur Quadruplik, laßen ein Interlocut einhohlen, welches auf die Eidesleiſtung erkennet, verfahren wohl noch einmal im Schwörungstermin, bringen Citation zu einem Inrotulationstermin aus, und kommen nach Jahr und Tag, oder wohl noch ſpäter, durch Einhohlung des Endurthels eben dahin, wohin ſie, mit Erſparung vieler Koſten, im erſten Termin hätten gelangen können.

Eigentlich kann man nur auf Perſonen, welche der Rechte kundig ſind, und Richters-Stelle vertreten können, compromittiren. Gleichwohl beruſet man ſich auch manchmal auf Frauensperſonen, welche die Patrimonial-Gerichte haben, und ſelbige durch dazu vereidigte Gerichtshalter verwalten laßen, welche ſodenn auch die Stelle des Schiedsmannes vertreten. Ferner kann es auch auf Sachverſtändige geſchehen; wie denn dieſe Art, die Streitigkeiten abzuthun, beſonders auch unter Kaufleuten gar gewöhnlich, ja an einigen Orten ſogar nöthig iſt, ehe ſie dieſelben zum ordentlichen Proceß kommen laßen.

Eine Vorſchrift eines Compromiſſes findet man in Marpergers Handels-Correſpondenten.

Man kann auf Eine, oder auch mehrere Perſonen, compromittiren, nur nimmt man ſie nicht gern in gleicher Anzahl, damit ſie ſich deſto eher eines gemeinſamen Spruches vereinigen können; ſollten aber allenfalls

Schieds-

Schiedsmännet (Arbitri) in gerader Anzahl erwählt worden ſeyn, dieſe aber ſich keines Spruches vereinigen können, ſo compromittiren dieſe auf einen **Obmann** (Super-arbiter), deſſen Ausſpruch ſodenn gilt.

Nach der Praxi kann ein oder anderer Theil davon abgehen, wenn er die beliebte Geldſtrafe erleget, oder auch ob Læſionem enormiſſimam, und in andern Fällen, dergleichen Stryk, in *Vſu hod. pand.* Lib. IV. Tit. 8. §. 11. anführet.

In dem Staatsrechte kommen bey den Reichsſtänden die ſogenannten **Austräge** vor, welche ebenfalls hieher gerechnet werden.

Compromittiren, ſiehe den vorhergehenden Artikel.

Comte, ſiehe **Conto. Rechnung.**

Compte, (*Bois de*) ſiehe Th. VI, S. 177.

Compte-pas, ſiehe **Schrittzähler.**

Comptoir, ſiehe **Contoir.**

Comptoriſte, ſiehe **Contoiriſt.**

Concameratio, ſiehe **Bogen-Decke.**

Concent, nennet man einen gemeinen wollenen, glatten und buntfarbigen Zeug, der einen ſtarken gedreheten Faden hat, deſſen ſich das Frauenvolk zu Hauskleidern bedienet. Einige nennen dergleichen auch **Polamit**, oder **Polemit**; die ganz ſchmalen aber heißt man **Quinecten**. Siehe auch **Etamin.**

Concentration der Weine, ſiehe unter **Wein.**

Concept, heißt, im gemeinen Leben, der im Sinne abgefaßte, und hernach zu Papier gebrachte Entwurf eines Dinges, oder die erſte Grundanlage eines vorhabenden Werkes, davon die Idee in Gedanken zwar abgefaßt, nach und nach aber beſſer ausgearbeitet wird, bis ſie endlich zu ihrer rechten Geſtalt und Einrichtung gelanget. **Einem das Concept verrücken**, die Ordnung ſeiner Gedanken ſtören, ſeine Abſicht, ſein Vorhaben vereiteln. Daher, **das Concept-Papier**, eine Art grobes

ſchlech-

ſchlechtes Schreibepapier, Concepte oder die erſten Entwürfe darauf zu ſchreiben.

Conceſſion, die Ertheilung einer Erlaubniß oder ſonderbaren Vergünſtigung, Privilegirung und Begnadigung, die ein Landesherr ſeinen Unterthanen, oder auch wohl Fremden, angedeihen läßt. Abſonderlich iſt dieſes Wort in den Edicten, Declarationen und Arrets des Staats-Raths des Königes von Frankreich, wie auch in den Patenten und Gnadenbriefen anderer Souverains, die Etablirung großer Handlungsgeſellſchaften oder Compagnien betreffend, gar gebräuchlich. In ſolchem Fall aber begreift das Wort Conceſſion überhaupt alle concedirte und nachgelaßene Sachen, insbeſondere die Ländereyen, Küſten, Inſeln, u. ſ. w. unter ſich, worinn der Fürſt den Geſellſchaften, ſich feſtzuſetzen, und mit Ausſchließung aller ſeiner andern Unterthanen, Handlung zu treiben, erlaubet. Alſo ſagt man: Madagascar ſey mit in der Conceſſion der in Frankreich etablirten oſtindiſchen Compagnie, und die afrikaniſchen Küſten vom grünen Vorgebirge an, bis zu dem von der guten Hoffnung, in der Conceſſion der in eben dieſem Königreich errichteten Compagnie von Senegal begriffen, womit man zu verſtehen geben will, daß es den übrigen Franzoſen nicht erlaubt iſt, ihre Schiffe an dieſe Oerter zu ſchicken, noch auch Etabliſſements daſelbſt anzulegen. Ganz insbeſondere wird es endlich von dem Erdreiche geſaget, welches dieſe Compagnien den Habitanten oder Pflanzern, gegen einen gewiſſen jährlichen Grund- und Bodenzins, oder andern Abtrag, umzuarbeiten, zu bauen, und zu Nutzen zu bringen geben. Im erſten Verſtande muß die Conceſſion vom Fürſten erhalten werden, welcher ſie durch Edicte, Declarationen, Patente, Gnadenbriefe, Arrets aus dem Staatsrathe, und andere dergleichen Anordnungen, ertheilet. Im andern Verſtande aber fertigen die Directeurs der erwähnten Compagnien ſolche Conceſſionen durch Contracte und Schlüſſe ihrer Compagnien aus, welche ſie hernach denen über ihre Berathſchlagungen und Entſchließungen gehaltenen Regiſtern einverleiben.

Eben

Eben von dieſen Conceſſionen werden auch diejenigen, welche dergleichen für ſich erhalten haben, beſonders in Frankreich, Conceſſionaires genennet, wiewohl ſie daſelbſt ſonſt auch Coloniſten und Habitanten (Colons und Habitans) heißen; in England hingegen giebt man ihnen den Namen Planteurs, oder Pflanzer.

Conceſſionen, (Juden-) ſiehe unter Jude.

Conceſſionsgelder, ſind diejenigen, welche für die Ertheilung neuer Privilegien und Conceſſionen, in Sachen, die in das Policeyweſen und den Nahrungsſtand im Lande einſchlagen, bezahlet werden.

Dergleichen Privilegien und Conceſſionen, müſſen nirgends anders, als bey den Kammercollegiis, geſuchet werden. Hieraus pflegen öfters beträchtliche Einkünfte zu fallen. Die Errichtung der Waſſer- Wind- Loh- Walk- und vieler anderer Arten von Mühlen, wird ſelten anders, als gegen Erlegung einer gewiſſen Geldſumme, erlaubet. Eine gleiche Beſchaffenheit hat es mit den Kupfer- und Eiſenhämmern, mit einigen Fabriken und verſchiedenen andern Nahrungsarten. Beſonders iſt es in vielen Ländern eingeführt, daß das Schorſteinfegen, das Feder- Lumpen- und Aſchenſammeln, das Fohlenreißen, das Schweineſcheiden, das Bruchſchneiden, das Wurmſchneiden, und dergleichen Gewerbe, die einer Policeyaufſicht bedürfen, oder ohnedies nicht vervielfältiget werden können, bloß gegen erhaltene Privilegien von der Kammer, öfters auch gegen gewiſſe jährlich zu entrichtende Conceſſionsgelder, ausgeübet werden dürfen. Bey allen ſolchen Privilegien muß die Kammer ſorgfältig dahin ſehen, daß ſie in ſolchen Nahrungsarten, davon ſich mehrere Unterthanen ernähren können, und die einigen Einfluß in den geſammten Nahrungsſtand des Landes haben, keine Monopolien zulaße. Denn nichts iſt guten Grundſätzen, und dem Aufnehmen der Commercien und Gewerbe, mehr zuwider, als dieſes. Sie muß auch einen Unterthan, ob er gleich für das Privilegium

ginn nichts zahlet oder ſich zu keinem jährlichen Canon verſtehet, in dergleichen Nahrungsarten allemal einem Fremden vorziehen, der außerhalb Landes wohnt, und das verdiente Geld in andre Staaten ſchleppet. Am allerwenigſten aber dürfen die Unterthanen angehalten werden, daß ſie wegen ſolcher Privilegien mehr zahlen müſſen, als es die Arbeit und die Sache erfordert, und als ſie es, außer dieſen Privilegien, von andern Leuten haben könnten. Denn alsdenn iſt es in der That eine Art einer Abgabe, die hier am allerübelſten angebracht iſt. Denn wenn dergleichen Privilegien darauf ankommen, daß die Unterthanen mehr bezahlen müſſen, nur daß das Privilegium theuer bezahlet wird, oder das jährliche Beſtandgeld von dergleichen Nahrungsarten höher ausfalle: ſo iſt es eine wirkliche Contribution für den Unterthan, die allen vernünftigen Grundſätzen zuwider läuft. Denn der Pachter hütet ſich wohl, daß er durch das Beſtand-Geld alles, was die Unterthanen zuviel bezahlen müſſen, der Kammer zukommen laßen ſollte. Nein, er will auch einen guten Vortheil bey der Sache haben. Folglich führet die Kammer Abgaben ein, um ſie mit ſolchen Leuten zu theilen, welches gewiß eine ſchlechte Klugheit iſt; man müßte denn den Grundſatz haben, alle mögliche Einkünfte zu ziehen, es mag mit Schaden des Landes oder der Unterthanen geſchehen, oder nicht.

v. Juſti Cameralwiſſenſchaft, II Band, §. 322.
Eb. Deſſ. Syſtem der Finanzwiſſenſch. §. 948.
Hrn. Bergius Policey- und Cameral-Magaz. II Th. S. 120, f.

Concombre, ſiehe Gurke.

Concordanzen, heißen gewiſſe Quadrate, deren ſich die Buchdrucker bedienen. Siehe Quadrat.

Concordien, Fr. Concorde, heißt bey den Blumiſten eine Nelkenſorte, welche röth in Roth, mit breiten Streifen, wie Bizarren ſind.

Concours, ſiehe Concurs.

Concurrenz, Fr. Concurrence, die Mitbewerbung; der Anſpruch, den mehrere Perſonen, jede für ſich, auf eben dieſelbe Sache machen.

Im ähnlichen Sinn bedeutet bey der Handlung die Concurrenz zwiſchen verſchiedenen Nationen, oder auch, zwiſchen den verſchiedenen Kaufleuten Einer Nation, die mit einerley Waaren handeln, den Wetteifer, worinn ſie, in Anſehung eines häufigern, geſchwindern, vortheilhaftern Abſatzes dieſer Waaren, gegen einander ſtehen.

Concurs, L. Concurſus creditorum, Fr. Concours, heißt, in den Rechten und im gemeinen Leben, die Vereinigung mehrerer Gläubiger, ihre Forderungen von einem Schuldner gerichtlich beyzutreiben. Einen Concurs machen, wird von dem gemeinſchaftlichen Schuldner geſagt, wenn er denſelben veranlaſſet. Das in ſolchen Fällen übliche gerichtliche Verfahren, wird der Concurs-Proceß genannt. Es muß ſich aber aus den Umſtänden ergeben, daß der Schuldner nicht im Stande ſey, ſeine Gläubiger völlig zu befriedigen; daher die Gläubiger wider deſſen Willen keinen Concurs erregen können, wenn er ſich erbiethet, ſie ſämmtlich zu befriedigen, und es auch wirklich leiſtet, oder wegen der zu erfolgenden Zahlung hinlängliche Sicherheit beſtellet. Jedoch leidet dieſe Regel in den Preußiſchen Landen einen Abfall, wenn der Schuldner flüchtig worden, und anderwärts ein Moratorium ſuchet, welches ihm nicht geſtattet, ſondern vielmehr ſofort Concurs eröffnet werden ſoll.

Cod. Frideric. P. IV. Tit. IX. Sect. IV. §. 174.

Sobald ſich ein Concurs eräugnet, wird das ſämmtliche Vermögen des Schuldners, welcher an einigen Orten Ganthmann, oder Concurſifex, genennet wird, in Beſchlag genommen, ein offener Arreſt verhänget, und ein Curator Bonorum beſtellet. Die Gläubiger ſind entweder bekannte, oder unbekannte; erſtere werden durch ein Patentum ad domum, leztere aber durch eine Edictal-Citation berufen, auf einen gewiſſen Tag ihre Forderung

zu

zu liquidiren, hernach aber zu juſtificiren. An des Schuldners Stelle ſetzet man einen ſogenannten Contradictor, welcher mit den Creditoren wegen ihrer liquidirten Poſten verfahre.

Weil die Gläubiger nicht einerley Forderungen haben, ſo werden ſie in verſchiedene Claſſen getheilet; es verfahren auch gemeiniglich die Gläubiger unter einander ſuper prioritate; und wenn alles dieſes geſchehen, ſo erfolgt des Richters Spruch, welcher ein Claſſificatorium, Deſignatorium, Locatorium, oder Prioritäts Urthel genennet wird.

Nicht überall werden einerley Claſſen gemacht, und die Gläubiger erhalten nach ſelbigen ihre Befriedigung, ſo weit nehmlich der Reſt des Vermögens zureichet.

Die Claſſes theilet man in generales und ſpeciales. Der generalium ſind, nach der gemeinſten Meynung, fünf; die ſpeciales aber werden nach der Anzahl der Gläubiger gerechnet.

In den Königl. Preußl. Landen werden an einigen Orten, nach der Hypotheken- und Concursordnung, de Ao. 1722, fünf Claſſen, an andern aber, nach dem Codex Fridericianus, acht Claſſen gemacht. In die erſte kommen, nach dem Codex Fridericianus, diejenigen, welche ein Eigenthum, ſo in des Schuldners Vermögen vorhanden iſt, zurück fordern; in die zwote, die Creditores, welche ein ſingulare Jus prælationis haben; in die dritte, welche eine in das Schuld- Land- und Hypothekenbuch eingetragene Hypothek haben; in die vierte, welche nebſt dem Jure tacitæ hypothecæ ein Privilegium perſonale haben, aber ihre Jura nicht eintragen laßen; in die fünfte, welche eine gerichtliche oder ſtillſchweigende Hypothek erhalten, ſolche aber weder eintragen laßen, noch ein Privilegium perſonale haben; in die ſechſte, die Creditores, welche ohne Hypothek bloß perſonaliter privilegirt ſind; in die ſiebente, welche eine

Privat-Hypothek haben; und in die achte, die Chirographarii und andere ſchlechte Creditores.

Wie ſonſt überhaupt bey Concurſen zu verfahren ſey, kann man aus Ludovici Einleitung zum Concursproceß, und was die Königl. Preußl. Lande betrifft, aus der Concurs- und Hypotheken-Ordnung, v. 4. Febr. 1722,

S. auch *Mylii* Corp. Conſtit. March. To. I. Part. II. Sect. II. No. XXXIX, pag. 103.

und aus dem Codex Fridericianus, Part. IV. Tit. 9, erſehen.

Obſchon bey der Berechnung der Concurs-Maſſe, und bey der Vertheilung derſelben nach dem Claſſifications- oder Prioritätsurthel unter die Gläubiger, die Rechenkunſt einem Juriſten unentbehrlich iſt: ſo ſind doch dieſe Rechnungen alſo beſchaffen, daß man dazu, außer den gewöhnlichen Speciebus und der Regula de Tri, nichts beſonders zu wiſſen nöthig und anzuwenden hat. Das Erſte, ſo hierbey vorkommt, iſt die Berechnung über des gemeinen Schuldners Vermögen, welche, wenn ſelbiges ſchon wirklich zu Gelde gemacht worden, nebſt dem Verzeichniſſe der Gerichtskoſten und Advocaturgebühren, des Curatoris litis, welcher zum Contradictor aufgeſtellet worden iſt, nicht weniger der auf Bau-Melioration und Beſtellung des Schuldners unbeweglicher Güter ꝛc. zum Beſten der Gläubiger verwendeten Koſten, den Acten beyzulegen iſt, wenn ſelbige zu Einholung des Claſſificationsurthels verſchicket werden ſollen. Dieſe Berechnung wird folgendergeſtallt einzurichten ſeyn:

Die Maſſa Concurſus activa beſtehet z. E. in

9453 Thlr.	—	ſo aus des Schuldners Haus und Gütern, und
192 »	9 Gr.	welche aus den Mobilien, Früchten ꝛc. gelöſet worden.
9645 Thlr.	9 Gr.	Summa der ganzen Concursmaſſe.

Hiervon

Hiervon iſt zum Beſten der Gläubiger aufgewendet und bezahlet worden:

12 Thlr.	8 Gr.		dem Curatori bonorum, für ſeine Aufſicht und Bemühung.
2	13		nöthige Bau- und Reparaturkoſten am Hauſe;
6	5		für Einbringung der Wieſen- und Feldfrüchte;
24	7		für Beſtell- und Beſamung der Felder ꝛc.
45 Thlr.	9 Gr.		Summa.

Dieſe von obiger Activſumme der 9645 Thlr. 9 Gr. abgezogen, bleiben unter die Creditores zu vertheilen übrig:

9600 Thlr.

In dem Claſſificationsurthel wird nun beſtimmet, in welcher Ordnung und nach welchen Claſſen ein jeder Gläubiger befriediget werden ſolle; und obſchon in ſelbigem nur das Quantum ihrer liquidirten und beſcheinigten Forderungen angeſetzet wird, ohne noch auszurechnen, wieviel ein jeder aus der Maſſe wirklich bekommen kann, als welches leztere dem Richter zukommt, vor welchem der Concursproceß geführet wird: ſo muß doch der Urthelsverfaſſer dieſe Rechnung für ſich zu Hauſe machen, und überſchlagen, wieweit die Maſſe zureichet, damit nachher der Richter dem Urthel gemäß die Diſtribution machen könne.

Ein Exempel eines Locations- oder Juſtifications-Urthels, welches nach Sächſiſchen Rechten eingerichtet iſt, findet man in Menkens Tract. ſynopt. proc. Jur. comm. &c. P. II. pag. 292 — 295, und in Polacks Matheſi forenſi, Lpz. 1770, 4. S. 86 — 88.

Wenn das Locationsurthel bey dem Gerichte, vor welchem der Concursproceß bisher geführet worden, eingelanget iſt: ſo muß nunmehr der Richter den Diſtributionsbeſcheid, dem Locationsurthel gemäß, entwerfen. Da nun, wie es gemeiniglich zu ſeyn pflegt, die Maſſa bonorum zu Befriedigung der Gläubiger unzulänglich wäre: ſo muß er vor allen Dingen die auf den Concurs verwendete gerichtliche Koſten und die Advocaturgebühren des Curatoris litis, nach der in dem Urthel gemachten Moderation, nebſt den Urthelskoſten zuſam-

men addiren, und durch die Diviſion ausrechnen, wieviel auf jeden Thaler der unter die Gläubiger zu vertheilen bleibenden Summe, an Koſten trifft; alsdenn ſowohl nach der Societätsregel (ſ. oben S. 279, f.) ſuchen, wieviel ein jeder Gläubiger pro rata ſeiner Forderung, zu welcher auch die Intereſſen zu rechnen ſind, dafern ſie mit erkannt werden, von der unter ſämmtliche Creditores zu vertheilenden Summe bekommt, als auch, wieviel ſich ein jeder, pro rata ſeines wirklichen Empfanges, an den Gerichtskoſten ꝛc. abkürzen laßen muß; welches leztere man auch durch die Regel de Tri bey jedem Gläubiger leicht finden kann, wenn man anſetzet: Auf die ganze zu vertheilende Maſſe kommen ſoviel Koſten; wieviel trifft auf eines jeden Gläubigers aus der Maſſe empfangenden Antheil? In dem Diſtributionsbeſcheide kann die Berechnung der Concursmaſſe, wie ſie S. 306, f. gewieſen worden, wiederhohlet werden; und wenn wir z. E. 384 Thlr. Urtheis- und Gerichtskoſten, dann Advocaturgebühren, annehmen: ſo würde in ſelbiger alſo fortgefahren werden müſſen:

Von dem Ueberreſt der Maſſæ activæ kommen die in dem Concursproceſſe ergangene

12 Thlr.	8 Gr.		Urthels- dann
325	—		Gerichtskoſten, imgleichen
46	16		Advocatengebühren für den Curator litis, und zwar beyde leztere Poſten, nach der in dem Urthel geſchehenen Moderation,
384 Thlr.	—		Summa

als vorgängig in Abzug; woran auf einen Thaler der 9600 Thlr. jedesmal 11 1/4 Pf. treffen; welche, nach dem Locationsurthel, die Gläubiger ſich nach Proportion ihrer wirklich erhaltenden Bezahlung abziehen laßen müſſen. Nehmen wir nun ferner an, daß

der 1. mit	1000	Thlr.	in der erſten Claſſe,
; 2. ;	700	;	
; 3. ;	300	;	
; 4. ;	1000	;	in der zweyten Claſſe,
; 5. ;	2000	;	in der dritten Claſſe,
; 6. ;	600	;	
; 7. ;	900	;	
; 8. ;	500	;	
Summa	7000	Thlr.	

nach Inhalt des angedachten Urthels vorzüglich befriediget, und das, was von der Maſſa noch übrig bleibt, unter die Creditores der vierten Claſſe pro rata vertheilet werden ſoll, davon

der 9. mit	3000	Thlr.
; 10. ;	600	;
; 11. ;	2000	;
; 12. ;	1000	;
Summa	6600	Thlr.

liquid zu fordern haben; ſo können dieſe, da nur 2600 Thlr. für ſie übrig ſind, nicht mehr als 39 Thlr. 9 Gr. $5\frac{5}{11}$ pro Cent erhalten, und bekömmt alſo

der 9. ſtatt	3000	Thlr.	nur	1181	Thlr.	19 Gr.	$7\frac{2}{11}$ Pf.
; 10. ;	600	;	;	236	;	8 ;	$8\frac{4}{11}$;
; 11. ;	2000	;	;	787	;	21 ;	$1\frac{3}{11}$;
; 12. ;	1000	;	;	393	;	22 ;	$6\frac{1}{11}$;
Summa	2600	Thlr.		—		—	

wodurch die Concursmaſſe vollends ganz aufgehet.

Hierauf folgt nun der eigentliche

Distributionsplan.

Namen der Gläubiger:	Hat zu fordern: Thlr.	Gr.	Pf.	Soll aus der Masse empfangen: Thlr.	Gr.	Pf.	Muß zu den Kosten beytragen: Thlr.	Gr.	Pf.	Bekommt also wirklich noch: Thlr.	Gr.	Pf.
1) ſ ſ ſ ſ	1000	—	—	1000	—	—	40	—	—	960	—	—
2) ſ ſ ſ ſ	700	—	—	700	—	—	28	—	—	672	—	—
3) ſ ſ ſ ſ	300	—	—	300	—	—	12	—	—	288	—	—
4) ſ ſ ſ ſ	1000	—	—	1000	—	—	40	—	—	960	—	—
5) ſ ſ ſ ſ	2000	—	—	2000	—	—	80	—	—	1920	—	—
6) ſ ſ ſ ſ	600	—	—	600	—	—	24	—	—	576	—	—
7) ſ ſ ſ ſ	900	—	—	900	—	—	36	—	—	864	—	—
8) ſ ſ ſ ſ	500	—	—	500	—	—	20	—	—	480	—	—
9) ſ ſ ſ ſ	3000	—	—	1181	19	$7\frac{21}{23}$	47	6	$6\frac{20}{23}$	1134	13	$\frac{21}{23}$
10) ſ ſ ſ ſ	600	—	—	236	8	$8\frac{20}{23}$	9	10	$10\frac{20}{23}$	226	21	$10\frac{7}{23}$
11) ſ ſ ſ ſ	2000	—	—	787	21	$1\frac{3}{23}$	31	12	$4\frac{13}{23}$	756	8	$8\frac{15}{23}$
12) ſ ſ ſ ſ	1000	—	—	393	22	$6\frac{15}{23}$	15	18	$2\frac{7}{23}$	378	4	$4\frac{7}{23}$
	Summa			9600	—	—	384	—	—	9216	—	—

9600 Thlr.

Da bey einem Concurſe, nach geſchehener Claſſification der Gläubiger, nur ſo viele derſelben befriediget werden, als es das noch übrige Vermögen des Schuldners leidet, die andern aber, deren Forderungen ſchlechter ſind, nichts bekommen: ſo könnte man, um dieſe nicht ganz leer ausgehen zu laßen, nach Hrn. Klügel Vorſchlag, im 12 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1773, die Einrichtung folgendermaßen machen. Zu den Einkünften der Concursmaſſe wird jährlich von der Maſſe ſelbſt etwas genommen, und damit nach und nach eine Forderung nach der andern, ſo wie ſie claſſificirt iſt, bezahlet. Man muß hierbey aber wiſſen, wieviel man jährlich bezahlen könne, damit theils die Maſſe nicht eher verzehrt werde, als bis alle Creditores befriedigt ſind; und theils auch, wenn man zu wenig nähme, nach völliger Befriedigung nichts unnöthigerweiſe übrig bleibe, und dadurch die Bezahlung zuweit herausgeſetzet werde. Hat man dies gefunden, und jedem Gläubiger die Zeit beſtimmt, da er bezahlt werden kann, ſo kann man ihm auch ſeine Forderung ſogleich mit einem Rabat, aber

nicht

nicht anders als nach zuſammengeſetzten Zinſen gerechnet, abtragen.

Um ſich hiervon einen deutlichen Begriff machen, und den jährlichen Abtrag ohne Weitläuftigkeit finden zu können, hat man nachſtehende Tabelle berechnet, worinn die zweyte Columne enthält, wieviel der Schuldner für 1000 Rthlr. zu geben im Stande iſt. Die dabey ſtehende Zahl der Jahre zeigt, wie lange es währen wird, bis alle Gläubiger befriedigt ſind; und die in der dritten Columne dazu gehörige Zahl giebt an, wieviel jährlich von 1000 Rthlr. Schuld abgetragen wird. Die Intereſſe iſt zu 5 pro Cent gerechnet. Z. E. Es iſt jemand 10000 Rthlr. ſchuldig, die Maſſa bonorum iſt 6000 Rthlr. ſo bezahlt er 600 für 1000. In der Tabelle iſt 598 die nächſtkleinere Zahl an 600. Es währt alſo 22 Jahre, ehe alles abgezahlt wird, und es können von 1000 Rthlr. nur 45 jährlich bezahlt werden, daß alſo der jährliche Abtrag 450 Rthlr. iſt, oder etwas genauer 454 Rthlr. In der dritten Columne ſind die Brüche, wenn ſie auch beynahe ein Ganzes ausmachen, weggelaßen.

Jahre	Accord von 1000	Abtrag von 1000	Jahre	Accord von 1000	Abtrag von 1000
1	952	1000	21	610	47
2	930	500	22	598	45
3	908	333	23	586	43
4	886	250	24	575	41
5	866	200	25	564	40
6	846	166	26	553	38
7	827	142	27	542	37
8	808	125	28	532	35
9	790	111	29	522	34
10	772	100	30	512	33
11	755	90	31	503	32
12	739	83	32	494	31
13	723	76	33	485	30
14	707	71	34	476	29
15	692	66	35	468	28
16	677	62	36	460	27
17	663	58	37	452	27
18	650	55	38	444	26
19	636	52	39	436	25
20	623	50	40	429	25

Condaga, siehe unter **Cauris**.

Condita, siehe **Eingemachte Sachen**.

Condition. Dieſes Wort hat, in Anſehung der Fälle und Umſtände, bey Gelegenheit welcher es, abſonderlich im gemeinen Leben, und in Handelsſachen, gebraucht wird, mancherley Bedeutung. Es bedeutet nehmlich 1) eine **Bedingung**, z. E. auf Condition oder Beding mit einem handeln, (ſ. Th. IV, S. 139,; auf Condition Waaren abholen, d. i. wenn die Waaren nicht anſtändig oder probenmäßig, daß man ſolche wieder zurückgeben möge. Ferner heißt Condition 2) die **Beſchaffenheit** oder **Eigenſchaft einer Sache**. Hiernächſt zeiget es auch bisweilen 3) einen **Vortheil** oder **Gewinnſt** an. Ferner wird es 4) von allen Arten der **Offerten** oder **Anerbietungen** geſaget, die man jemanden thut, um ihn zu vermögen, ſich dieſes oder jenes Geſchäftes zu unterziehen. Endlich 5) verſteht man durch Condition auch ſoviel als eine **Bedienung**, oder den **Dienſt**, worinn jemand bey Kaufleuten oder Künſtlern ſteht. In ſolchem Sinne ſagt man von einem Kaufmannsdiener oder Geſellen, er ſtehe in Condition bey N. N. wenn er bey N. N. Diener iſt, oder Arbeit hat; er ſey außer Condition, wenn er keinen Herrn hat; oder, er habe Condition gefunden, wenn er einen neuen Herrn gefunden hat. Ja die Gelehrten, z. E. ein Informator, Amanuenſis u. ſ. f. nennen ſolche Zeit-Dienſte auch eine **Condition**.

Conditionirt, Fr. Conditionné, wird ſowohl von Dingen geſagt, die einen Mangel oder Fehler an ſich haben, als auch von ſolchen, die davon frey ſind, da man das Wort gut oder übel dazu ſetzt. Alſo ſind gut und wohl conditionirte Waaren ſolche, die weder befleckt noch verdorben ſind, oder die alle nöthige Eigenſchaften haben, daß ſie gut an den Mann zu bringen; übel conditionirte Waaren hingegen ſolche, die entweder einen Fabri-

ken-

kenfehler an ſich haben, oder durch irgend einen Zufall oder auf andere Weiſe verderbet worden.

Conditor, (aus dem Lat. und Ital. condire, würzen, einmachen) vulgo **Canditer**, Fr. Confiſeur, Confiturier, der ein Geſchäft daraus macht, allerley Früchte Blüthen, Wurzeln in Zucker einzumachen; ein Confectbäcker. Der Conditor könnte im Deutſchen gar füglich Zuckerbäcker genennet werden, wenn man nur nicht in Hamburg und andern deutſchen Städten dieſen Namen dem Zuckerſieder beylegte, und eine Zuckerſiederey Zuckerbäckerey nennete. Unterdeſſen verfertigt doch der Conditor nicht bloß Confect, ſondern er verzieret auch die Tafel der Vornehmen. Daher ſondert ſich die Beſchäftigung des Conditors in die Hof- und Stadtarbeit ab. Unter der Hofarbeit ſind alle Verzierungen der Tafel eines Großen begriffen; zu der Stadtarbeit aber gehören: Gebackenes, eingemachte Früchte, überzogene und candirte Zuckerwaaren, und andere Stücke, die gegeſſen werden können. Jeder Conditor pflegt ſich in einer oder der andern dieſer beyden Arbeiten eine vorzügliche Geſchicklichkeit zu erwerben. Doch muß jeder auch etwas von dem Ganzen verſtehen, weil ein Conditor an einem Hofe neben den Verzierungen der Tafel auch Confect zum Eſſen anbringen muß, ein anſäſſiger Conditor aber oft in großen Städten Gelegenheit findet, den Tiſch der Privatperſonen bey feyerlichen Gelegenheiten, z. E. bey Hochzeiten, mit Hofarbeit zu verzieren. Zu der Stadtarbeit rechnet der Conditor auch verſchiedene gewöhnliche, aber vorzügliche, Kuchen-Arten.

Der Conditor gehört in aller Abſicht zu den Künſtlern. Um ſich in einer Stadt häuslich niederzulaßen, wird erfordert, daß er ſeine Kunſt innerhalb 6 Jahren bey einem anſäſſigen Conditor, oder in der Conditorey eines Vornehmen, gelernet hat.

Condor, ſiehe Greif-Geyer.

Condorin, iſt ein kleines Gewicht, deſſen ſich die Chineſer, und ſonderlich die von Canton, bedienen, das Silber in der Handlung zu wägen. Es wird von den Chineſern Fwen genannt, und auf einen franzöſiſchen Sol geſchätzet.

Von dem chineſiſchen Condorin, iſt das Gewicht der Malayen, welches ſie Conduri nennen, zu unterſcheiden. Siehe **Conduri**.

Conducteur, nennet man einen in der Kriegs- und Civil-Baukunſt Erfahrnen, dem die Aufſicht über die Arbeiter anvertrauet iſt. Siehe **Bau-Conducteur**.

Conductio, ſiehe **Pacht**.

Conductus, Geleitsgeld; ſiehe unter **Zoll**.

Conduri, wie ſie die Malayen, oder **Laga**, wie ſie die Javaner nennen, heißen gewiſſe ſcharlachrothe Erbſen mit einer ſchwarzen Narbe, die in der Hülſe eines oſtindiſchen Strauchs ſtecken, welcher ſehr ſüße Blätter hat, und der Abrus precatorius *Linn.* iſt. Die Malayen und Javaner brauchen ſie wie ein Gewicht, das Gold, Silber, und alles was nach Grän abgewogen werden ſoll, zu wägen. Drey von dieſen rothen Körnern wiegen 4 von unſern ordentlichen Gränen; ſo daß ihrer 45 ein Quentchen von 60 Gränen ausmachen.

Confect, Confituren, L. Bellaria, Fr. Confitures, nennet man alles, was ſowohl von Früchten, Blüthen, Wurzeln, Rinden oder Schalen, Körnern u. d. gl. nach der Kunſt mit Zucker überzogen oder eingemacht, als auch dasjenige, was in allerhand artigen kunſtreichen Formen und Figuren von Zucker gebildet oder gebacken iſt.

Der Sorten von Confect giebt es ungemein viel; überhaupt aber ſind deren zwo, als: 1) aus lauter Zucker, und 2) aus Kraft- oder Stärkmehl und Zucker. Man hat vormals das Confect häufig aus Spanien und Frankreich gebracht; itzo aber machen es in Deutſchland die Zuckerbäcker oder Conditors überflüßig genug.

Die

Die Franzoſen nehmen das eigentliche Wort Confi-turen in einem viel weitläuftigern Verſtande, als bisher beſchrieben worden, und wird von ihnen dieſe Benennung überhaupt allen gezuckerten oder durchzuckerten, d. i. mit Zucker an- und eingemachten oder überzogenen Sachen, mithin nicht allein den Früchten, Wurzeln, Kräutern und Blumen, ſondern auch ſogar den Säften und andern flüßigen Dingen beygeleget, welche im Zucker oder Honig abgeſotten, und alſo zugerichtet worden, damit ſie ſich deſto beſſer und länger halten, oder einen angenehmern Geſchmack bekommen mögen. Die mit Zucker überzogenen Sachen aber machen bey ihnen eine beſondere Gattung von Confituren aus, die ſie eigentlich nur Candis, d. i. candirte oder mit Zucker überzogene Sachen nennen. S. Th. VII, S. 618. Man hat auch halb-gezuckerte Confituren, Fr. Confitures à mi-ſucre, worunter man diejenigen verſteht, wozu man nur etwas weniges Zucker gethan hat, um ihnen deſto mehr vom Fruchtgeſchmacke zu laßen. Dieſe Sorten von Confituren müſſen bald gegeſſen werden, weil ſie leicht umſchlagen und ſauer werden.

Nächſt dieſem ſind die flüßigen, feuchten oder weichen, und die trocknen oder harten Confituren, wohl von einander zu unterſcheiden. Feuchte oder flüßige nennet man diejenigen, wozu die Früchte ganz, oder Stück- oder Körner- oder auch Beerenweiſe, in einem klaren, durchſichtigen und flüßigen Syrup eingemacht worden, welcher auch der darinn abgeſottenen Frucht ihre Farbe angenommen hat. Es gehört aber viel Kunſt dazu, die flüßigen Confituren recht gut zuzurichten, daß ſie eine Zeitlang aufbehalten werden können, ohne zu verderben. Denn, wenn ſie nicht genugſam gekocht und zu wenig gezuckert ſind, ſo ſchlagen ſie um, und werden ſauer; ſind ſie hingegen gar zu ſehr gekocht und zuviel gezuckert, ſo können ſie leicht beſchlagen und ſchimmeln. Die Früchte, welche am häufigſten zu

feuchten

feuchten Confituren genommen werden, ſind: Pflaumen, (ſonderlich die ſogenannten Mirabellen, und Moyeux,) Berbisbeeren, Quitten, Nüſſe, Apricoſen, Kirſchen, Johannis- und ſaure Weinbeeren, Orange- oder Pomeranzenblüthen; die kleinen grünen Citrönlein, die von der Inſel Madera kommen; die grüne Caſſie, die man aus der Levante erhält; die Ananas; die Myrobolanen, der Ingber, die Nägelein und die Muscatennüſſe, die aus Indien kommen, und von den Holländern und Portugieſen nach Frankreich und in andere Länder gebracht werden. Zu trockenen Confituren kochet man die Früchte, z. E. Citronen- und Pommeranzenſchalen, Mandeln, grüne Nüſſe, Ingber, Nägelein, Muscatennüſſe, Pflaumen, Kirſchen, Birnen, Apricoſen ꝛc. zuförderſt in Syrup, nimmt ſie wieder heraus, läßt das überflüßige Feuchte davon abtröpfeln, und leget ſie ſodann in eine Stube, damit ſie vollends recht austrocknen. Ueberhaupt wird der trockene Confect entweder glatt oder kraus zugerichtet, und muß in Schachteln an trockenen und warmen Oertern aufbehalten werden. Von Genua kommen vortreffliche trockene Confituren in Schachteln. Neuerlich ſind auch die franzöſiſchen trockenen und in Brandwein geſetzten Confitüren ſehr beliebt. Von den übrigen Gattungen der oben erwähnten Confituren, iſt von einer jeden unter ihrer eigenen Benennung nachzuſehen.

Um den Zucker an Confitüren zu färben, nimmt man Cochenille zur rothen, Berlinerblau zur blauen, und Safran zur gelben Couleur. Zu lezterer bediente man ſich vormals des Gummigutt; es iſt aber als eins der heftigſten Purgirmittel hierbey abgeſchafft worden. Die übrigen Farben werden aus den vorherbenannten Hauptfarben mehrentheils meliret.

Soll eine Confitüre wohlriechend gemacht werden, ſo reibt man den Zucker, welcher dazu kommt, mit Citronen- Orangen- Bigarraden- oder Bergamot-

ten-

teuſchalen ꝛc. oder miſchet kleingeſtoßenen Zimmet, Neſ-
ken, Vanille, Kaffe ꝛc. unter den Zucker.

Nouvelle inſtruction pour les confitures, les liqueurs & les fruits; où l'on apprend à confire toutes ſortes de fruits, tant ſecs que liquides, & divers ouvrages du Sucre, qui ſont du fait des Officiers & Confiſſeurs, avec la maniere de bien ordonner un fruit. Nouvelle edition, à Paris 1715, 12. 464. S.

Traité de la confiture, à la Haye 1721, 8.

Der Franzöſiſche Confitirer, welcher handelt von der Manier, die Früchte in ihrer natürlichen Art zu erhalten. 1669, 12. 4 B.

Wie man von allerley Art Früchten, Blumen, Wurzeln und Blättern gute und nützliche Confecturen bereiten und bewahren kann, ſt. beym allzeit fertigen Koch. Magdeb. 1738, 8.

Von Zubereitung allerhand Gebackens und Confitüren, ſ. den ſorgfältigen neuvermehrten Haus- und Wirthſchaftsverwalter. Breſl. und Leipz. 1751, 4. S. 582 — 600.

Von allerhand delicaten Confitüren und eingemachten Sachen, handelt der geſchickte und wohlerfahrne Brandweinbrenner, 2te Aufl. Lpz. 1754, 8. S. 76 — 92.

Neues lehrreiches und vollſtändiges Magazin vor junges Frauenzimmer, die Kochkunſt und Zuckerbäckerey, ſammt allem, was damit verknüpft iſt, vollkommen zu erlernen. 2 Theile. Carlsruhe 1769, 8.

Hrn. v. Münchhauſen Erklärung der beym Einmachen mit Zucker gebräuchlichen Handgriffe, ſt. in deſſen Hausvater, III Th. 2 St. Hannov. 1767, 8. S. 30; — 308.

In Jul. Bernh. von Rohr vollſtänd. Haus- und Wirthſchafts-Buche, Lpz. 1751, 4. handelt die 2te Abtheil. S. 941 — 1136, von der Kochkunſt, den Confituren und Zubereitung allerhand Liqueurs.

Der wohlunterwieſenen Köchinn zufällige Confect-Tafel, beſtehend in Zubereitung allerhand mit Zucker eingemachter Früchte, Säfte ꝛc. von Maria Sophia Schellhammerin, Brſchw. 1706, 4.

Confect, (Vexir-) von Coloquinten; ſ. oben, S. 241.

Confect-Bäcker, ſiehe Conditor.

Confect-Blätter, ſind ein Stück eines Tafelſervice von Porcellan, Fayence oder Steingut. Man hat dergleichen mit Aſthenkeln, oder auch als Doppelblätter; man hat ſie auch in der Größe von Pappelblättern, Sonnen-Roſen, Kraut- oder Weinblattern. Außerdem giebt es ovale durchbrochene Confect-Körbe, oder Confect-Schalen, von verſchiedener Gattung; runde durchbrochene Confectkörbe, zu 10½, 9 und 7 Zoll; auch ovale Körbe auf 4 Aſtfüßen, große, mittlere und runde Sorte.

Zu

Confiſeur, ſiehe Conditor.
Confiſquer, ſiehe Confiſcieren.
Confiture, ſiehe Confect.
Confiturier, ſiehe Conditor.
Conger, Fr. Congre; ſiehe Meer-Aal.
Congius, ſiehe Bigot.
Congre, ſiehe Conger.
Congrui Jus, ſiehe Näher-Recht.
Coniſe, L. Conyza; ſiehe Flöh-Kraut.
Conium, ſiehe Schierling.

Connoiſſement, Connoſſement, L. Litteræ recog
nis, Fr. Connoiſſement, iſt nichts anders, a
Frachtbrief zur See, der einem Schiffscapitä
Schiffer über die in ſeinem Schiffe eingeladenen
mitgegeben wird. Von einem ſolchen Connoiſ
werden drey gleichlautende Exemplare ausgefertig
von dem Capitän oder Schiffer unterzeichnet, wov
eine der Capitän oder der Schiffer ſelbſt als einen
Brief über ſeine eingeladene Waaren, die zwey
aber der Befrachter, oder der Kaufmann, der die
einſchiffet, behält, und hernach eines davon ſeinen
tor an den Ort, wohin die Güter beſtimmt ſind
demjenigen, welchem die Güter zugeſandt werde
Briefe zuſchicket, damit er, bey des Schiffers An
ihm ein gleichlautendes Connoiſſement vorzeigen,
die Güter von dem Schiffer abfordern, und in Em
nehmen könne. Es geſteht aber der Schiffer uni
heurer eines ſegelfertigen, und mit dem erſten guten
de nach dem benannten Orte abzugehen bereit lie
Schiffes, vermöge eines ſolchen Connoiſſements,
die darinn ſpecificirten Güter, oder gewiſſe von g
Gattung, und mit gewiſſen Marquen bezeichnete
ren, alle wohl conditionirt und in gutem Zuſtande
ten habe, und verpflichtet ſich zugleich, bey Verpfä
ſeiner Habe und Güter, beſonders aber des ben
Schiffes und deſſen Zubehör, ſelbige nach erh

Fracht, wofür ihm so und so viel, entweder bey Stükken, Last- oder Anzahlweise bezahlet werden soll, und nach gewöhnlichem Abzuge anderer Kosten, mit Gottes Hülfe, oder so ihm Gott behaltene und glückliche Reise giebt, gleichergestalt richtig an N. N. oder an den im Connoissement namhaft gemachten Correspondenten zu liefern.

Solche Connoissementbriefe sind in den Seestädten gemeiniglich in allerhand Sprachen gedruckt, und darinnen weiße Plätze befindlich, welche man sodenn (nach dem Unterschiede der Schiffer und Schiffe, der Waaren, die darauf geladen werden, ihres Gewichts, und des Standes derer, denen sie zugehören, imgleichen derer, an die sie addressiret werden, und endlich der Hafen, aus welchen die Schiffe absegeln, wie auch der Oerter, wo sie ausladen sollen,) ausfüllen kann. Man kann auch außerdem noch allerhand den Seerechten und Seegebräuchen gemäße Clauseln hinzusetzen, welche und wie sie entweder der Schiffer, welcher die Waaren empfängt, oder der Kaufmann, oder auch ein anderer Particulier, der sie ihm anvertrauet, für dienlich erachtet.

Wenn die Schiffer emballirte Waaren empfangen, so pflegen sie wohl unter das Connoissement folgende Worte bey ihrem Namen zu setzen: Den Einhalt mir unbekannt; oder, wenn auch kein Gewicht beygefüget worden: Inhalt und Gewicht mir nicht bewußt. Zu fließenden und verderblichen Waaren gehört die Clausel: Frey von Leckage, oder frey von Verderben.

Vier und zwanzig Stunden nach geschehener Ladung, muß der Schiffer solches Connoissement unterschreiben, welches von den Befrachtern aufgesetzt, und ihm, nach Verlauf solcher Zeit, ohne Aufenthalt zur Unterschrift zugeschickt werden muß, bey Strafe, ihm, dem Schiffer, widrigenfalls die durch weitere Verzögerung verursachten Schäden und Unkosten zu bezahlen. Sind die drey oberwähnten Exemplare des Connoissements von einander unterschieden: so verdient dasjenige Glauben, welches nicht von der Hand dessen, der es vorzeiget, ausgefüllt

Zu einem Kaffe- und Thee-Service gehören ordentlich auch zwey Confectſchälchen.

Confect-Korb, Confect-Schale, } ſ. den vorherg. Artikel.

Confect-Schaufel, Fiſch-Schaufel, ein Stück eines Tafel-Service, womit Speiſen, die nicht zerfallen ſollen, vorgeleget werden, als: Fiſche, Torten ꝛc. Dergleichen Schaufeln ſind insgemein in Form einer Mäurer-Kelle, mit durchbrochenem Blatt, und in allem übrigen niedlich gearbeitet.

Confect-Tafel, Confect-Tiſch; ſiehe Deſſert.

Confection, L. Confectio, heißt, bey den Zuckerbäckern und Specereyhändlern, wie auch bey den Apothekern, die **Durchzuckerung,** oder **Anmachung** vieler Dinge mit Zucker, dergleichen bey ihnen ſehr viele, und ſchon alle völlig zubereitet zu finden. Sonſt aber heißt auch bey den Apothekern, und in der Medicin, die **Confection** eine **Compoſition** der Arzeneyen, da man unterſchiedliche Pulver, Gummi, Zucker, Honig und Syrup miteinander vereiniget, und zu einer Maſſe bringt. Dieſe iſt entweder trocken, als: die Täfelchen (Tabellæ), Küchelchen (Trochiſci), Morſellen (Morſuli); oder naß, als: die eingemachten Sachen (Condita), Conſerven, Latwergen (Electuaria), u. d. gl.

Conferenz, Fr. Conférence, eigentlich eine jede Zuſammenkunft zur gemeinſchaftlichen Berathſchlagung oder Unterhandlung, und dieſe Berathſchlagung ſelbſt. **Conferenz halten,** berathſchlagen, unterhandeln. **Mit jemanden in Conferenz treten,** die **Conferenz eröffnen.**

An einigen Höfen wird die Verſammlung der Staats- oder Cabinets-Miniſter über Landesangelegenheiten gleichfalls eine **Conferenz** genannt. Daher der **Conferenz-Rath,** der **Conferenz-Miniſter,** ein Rath oder Miniſter, der bey dergleichen Conferenzen den Zutritt hat.

Conferiren,

Conferiren, zusammenlegen, zusammentragen. In Erbschaftssachen verstehet man darunter, wenn eine Frau nach ihres Mannes Tode, anstatt daß sie nach ihrem Eingebrachten greifen könnte, lieber (wenn sie zumal einen größern Vortheil davon voraus sieht) alle ihre Sachen mit in die Erbschaftsmasse einwirft, und dadurch die Statuten-mäßige Portion oder den Pflichttheil (d. i. den dritten oder vierten Theil) von der Erbschaft erlanget; doch darf sie ihren weiblichen Schmuck, und das Hausgeräthe, welches sie täglich braucht, nicht mit conferiren.

Conferva LINN. siehe **Grasleder.**

Confessels-Birn, siehe Th. V, S. 461.

Confidens, siehe unter **Canape.**

Confidenz-Tafel, Maschinen-Tafel; s. unter **Tafel.**

Confinia, Fr. Confins, siehe **Gränze.**

Confire, siehe **Einmachen.**

Confiscieren, L. Confiscare, Fr. Confisquer, heißt überhaupt, gewisse Dinge und Güter einziehen, oder sie, aus erheblichen Ursachen, ihrem bisherigen Eigenthümer oder Besitzer abnehmen, und dem Fiscus oder der fürstlichen Kammer zueignen. Dergleichen begegnet gar öfters insonderheit den Kauf- und Handelsleuten, in Ansehung der ihnen zugehörigen Waaren; und geschieht vornehmlich mit denjenigen, sowohl fremden als einheimischen, Waaren und Gütern, die in einem Lande entweder ein- oder aus-, imgleichen durch- oder den Feinden zu- und von verdächtigen Orten her zu führen, verbothen sind. Solche und dergleichen Güter und Waaren, u. s. w. werden ihrem Eigenthumsherrn, oder denen, die sie seinetwegen führen, als: Schiffern und Fuhr-Leuten, abgenommen; dem Fisco oder den Armenhäusern zugeeignet; auch nichts davon, oder nur etwas weniges, und wohl noch dazu gegen Erlegung einer gewissen Geld- oder Leibesstrafe, wieder herausgegeben. Siehe **Contraband.**

Confiseur,

Confiſeur, ſiehe Conditor.
Confiſquer, ſiehe Confiſcieren.
Confiture, ſiehe Confect.
Confiturier, ſiehe Conditor.
Conger, Fr. Congre; ſiehe Meer-Aal.
Congius, ſiehe Bigot.
Congre, ſiehe Conger.
Congrui Jus, ſiehe Näher-Recht.
Coniſe, L. Conyza; ſiehe Flöh-Kraut.
Conium, ſiehe Schierling.

Connoiſſement, Connoſſement, L. Litteræ recognitionis, Fr. Connoiſſement, iſt nichts anders, als ein Frachtbrief zur See, der einem Schiffscapitän oder Schiffer über die in ſeinem Schiffe eingeladenen Güter mitgegeben wird. Von einem ſolchen Connoiſſement werden drey gleichlautende Exemplare ausgefertigt, und von dem Capitän oder Schiffer unterzeichnet, wovon das eine der Capitän oder der Schiffer ſelbſt als einen Frachtbrief über ſeine eingeladene Waaren, die zwey andern aber der Befrachter, oder der Kaufmann, der die Güter einſchiffet, behält, und hernach eines davon ſeinem Factor an den Ort, wohin die Güter beſtimmt ſind, oder demjenigen, welchem die Güter zugeſandt werden, im Briefe zuſchicket, damit er, bey des Schiffers Ankunft, ihm ein gleichlautendes Connoiſſement vorzeigen, und die Güter von dem Schiffer abfordern, und in Empfang nehmen könne. Es geſteht aber der Schiffer und Verheurer eines ſegelfertigen, und mit dem erſten guten Winde nach dem benannten Orte abzugehen bereit liegenden Schiffes, vermöge eines ſolchen Connoiſſements, daß er die darinn ſpecificirten Güter, oder gewiſſe von gewiſſer Gattung, und mit gewiſſen Marquen bezeichnete Waaren, alle wohl conditionirt und in gutem Zuſtande erhalten habe, und verpflichtet ſich zugleich, bey Verpfändung ſeiner Habe und Güter, beſonders aber des benannten Schiffes und deſſen Zubehör, ſelbige nach erhaltener

Fracht,

Fracht, wofür ihm ſo und ſo viel, entweder bey Stükken, Laſt- oder Anzahlweiſe bezahlet werden ſoll, und nach gewöhnlichem Abzuge anderer Koſten, mit Gottes Hülfe, oder ſo ihm Gott behaltene und glückliche Reiſe giebt, gleichergeſtalt richtig an N. N. oder an den im Connoiſſement namhaft gemachten Correſpondenten zu liefern.

Solche Connoiſſementbriefe ſind in den Seeſtädten gemeiniglich in allerhand Sprachen gedruckt, und darinnen weiße Plätze befindlich, welche man ſodenn (nach dem Unterſchiede der Schiffer und Schiffe, der Waaren, die darauf geladen werden, ihres Gewichts, und des Standes derer, denen ſie zugehören, imgleichen derer, an die ſie addreſſiret werden, und endlich der Hafen, aus welchen die Schiffe abſegeln, wie auch der Oerter, wo ſie ausladen ſollen,) ausfüllen kann. Man kann auch außerdem noch allerhand den Seerechten und Seegebräuchen gemäße Clauſeln hinzuſetzen, welche und wie ſie entweder der Schiffer, welcher die Waaren empfängt, oder der Kaufmann, oder auch ein anderer Particulier, der ſie ihm anvertrauet, für dienlich erachtet.

Wenn die Schiffer emballirte Waaren empfangen, ſo pflegen ſie wohl unter das Connoiſſement folgende Worte bey ihrem Namen zu ſetzen: Den Einhalt mir unbekannt; oder, wenn auch kein Gewicht beygefüget worden: Inhalt und Gewicht mir nicht bewußt. Zu fließenden und verderblichen Waaren gehört die Clauſel: Frey von Leckage, oder frey von Verderben.

Vier und zwanzig Stunden nach geſchehener Ladung, muß der Schiffer ſolches Connoiſſement unterſchreiben, welches von den Befrachtern aufgeſetzt, und ihm, nach Verlauf ſolcher Zeit, ohne Aufenthalt zur Unterſchrift zugeſchickt werden muß, bey Strafe, ihm, dem Schiffer, widrigenfalls die durch weitere Verzögerung verurſachten Schäden und Unkoſten zu bezahlen. Sind die drey oberwähnten Exemplare des Connoiſſements von einander unterſchieden: ſo verdient dasjenige Glauben, welches nicht von der Hand deſſen, der es vorzeiget, ausgefüllt

iſt, und alſo das, welches ſich in des Schiffers Hän befindet, wenn es von des Kaufmanns und Befrachte oder von ſeines Commiſſionärs Hand ausgefüllt iſt; o im Gegentheile das, welches der Kaufmann bey ſich h wenn es von des Schiffers Hand ausgefüllt iſt. Sc ſind auch die Factors, Commiſſionärs, oder andere C reſpondenten, welche die in den Connoiſſements ſpecifi ten Waaren in Empfang nehmen, nach deren geſche nen Löſchung oder Auslieferung gehalten, dem Schif wenn er es verlangt, ein Recief oder ſchriftliches Z kenntniß, wegen richtig gelieferter und erhaltener W ren, zuzuſtellen, bey Strafe der Erſetzung aller ihm du Verzögerung oder ſonſt verurſachten Schäden und koſten.

Die Connoiſſemente werden eigentlich nur über ei Theil von denen in ein Schiff geladenen Waaren aus ſtellet. Denn, wenn ein Kaufmann für ſeine eig Rechnung ein ganzes Schiff befrachtet, ſo heißt alsd der Frachtbrief des Schiffers (oder vielmehr die förmli Urkunde über den zwiſchen dem Schiffer und Schiffe frachter errichteten Contract) nicht ein Connoiſſem ſondern die Certaparty, Fr. Charte-partie, welche n mehrere Umſtände in ſich hält, als ein Connoiſſem Siehe Th. VII, S. 401.

Was beym Seehandel auf dem Ocean ein Connoi ment heißt, wird auf der mittelländiſchen See eine P lize über die Schiffsladung oder Befrachtung, Police de chargement, genennet. Siehe Polize. B de belegen die franzöſiſchen Kaufleute, die zur See h deln, mit dem Namen Brever.

Die Urſachen, warum mehr als Ein Exemplar des Conn ſements bey den Abſendungen von entfernten Handlungsplä ausgefertiget werden, ſind theils, weil wegen Entlegenheit Orts und Unſicherheit der Reiſe leicht eins derſelben erloren hen kann, theils, weil davon noch ein verſchiedener Gebrauch machen iſt, welcher die Beſorgung der damit in Verbindung henden nothwendigen Beobachtungen ſehr aufhalten würde, w

nur Ein Original vorhanden wäre. z. E. Der Verſender übermachet an ſeinen Committenten, mit der Nachricht der abgeſandten Güter, ein Exemplar; und da Letzterer ſich nicht immer an einem ſolchen Handelsplatz befindet, wo er die Aſſecuranz zu beſorgen Gelegenheit hat, ſondern ſie auswärtig ſuchen muß, ſo hat der Verſender gemeiniglich ſchon vorher die Ordre, ein Duplicat von dem Connoiſſement an ſeinen Commiſſionär oder Spediteur nach einem ſolchen Platz zugleich mit einzuſenden, damit derſelbe an ſeiner Statt die Aſſecuranz auf die verſandten Güter beſorgen kann. Wenn dieſes nicht geſchieht, und der Committent verliert die Zeit, da von ihm das einige erhaltene Connoiſſement erſt nach dieſem oder jenem Handelsplatz zur Beſorgung der Aſſecuranz von neuem überſandt werden muß: ſo kann es ſich zutragen, daß das Schiff, womit ſeine Güter verladen ſind, während der Zeit verunglückt, und die Nachricht davon ſchon eingegangen iſt, in welchem Fall er den Riſico ſelbſt tragen muß; welches er aber verhütet, wenn er eine obgedachte Diſpoſition getroffen hat.

Auſſer dem Gebrauch eines ſolchen Connoiſſements zu Aſſecuranzen, dient daſſelbe noch zu mehrerem Behuf. z. E. Es kann derjenige, auf deſſen Namen es als Eigenthümer der verladenen Güter lautet, die Güter ſelbſt einem andern bloß durch das Giro des Connoiſſements cediren; auch hat es den Fidem, daß, wenn jemand für ſeine eigene Rechnung hat Güter abgehen laßen, und das Connoiſſement darüber einem andern zugeſandt, er bey demſelben über eine ungefähre Summe des Belaufs, durch angewieſene Zahlungen auf ihn diſponiren kann, welches denn die Operation ſelbſt ſehr erleichtert, und beyde Theile, erſterer durch den habenden Credit ſehr unterſtützet wird, und lezterer gleichwohl ſeine völlige Sicherheit dabey findet. Indeſſen ſtehet freylich bey dieſer Art von Commerz derjenige, ſo darauf einigen Werth avanciret, hauptſächlich mit auf die Perſonen, mit denen er zu thun hat; denn es kommt dabey viel auf den guten Glauben und auf das Vertrauen an, weil, wenn gleich das Connoiſſement den Empfang und die Ueberbringung gewiſſer Güter beweiſet, der Ausſteller deſſelben es nicht anders, als mit der Reſervation, thut, daß ihm der Inhalt der auf ſein Schiff gelieferten Güter unbekannt ſey; er giebt alſo ſein Atteſt nach dem äußern Anſehen, und könnte alſo von Betrügern zwar die äußere Verpackung einer eingeführten Emballage ſehr ähnlich ſeyn, immer aber Dinge von keinem Werth enthalten, in welchem Fall denn derjenige, ſo darauf Avance gethan hätte, deſſen Belauf

verlieren würde. Bey dieſem möglichen Mißbrauch bleibt indeß doch dieſe eingeführte Ordnung unter ſoliden Leuten von ſehr großem Werth, welches ein jeder aus der gemachten Vorſtellung ſehr leicht erkennen wird.

In Savary Diction. univ. de commerce, Th. I, S. 1088, befinden ſich ganze, und, nach Beſchaffenheit der Umſtände, völlig ausgefüllte Modelle von dergleichen Connoiſſementen, wie ſelbige ſowohl in Frankreich, als Holland, pflegen ausgeſtellet zu werden.

JO. DIETER. SCHLÜTER diſſ. de traditione mercium per litteras recognitionis. Vltraj. 1750, 4.

Conodis, heißt eine kleine Scheidemünze, die zu Goa, und im Königreiche Cochin, gangbar iſt, und ungefähr 7 franzöſiſche Deniers beträgt.

Conquette. Dieſen Namen bekommen die Samentulpen, wenn ſie, nach wiederhohltem Umpflanzen, anfangen, buntfarbig zu werden.

Eben dieſes Worts bedienen ſich auch die Blumiſten von verſchiedenen Sorten Nelken. Siehe Nelke.

Conſens, L. Conſenſus, Fr. Conſentement, die Einwilligung oder Genehmhaltung einer Handlung. Aus dem Conſens, der entweder ſchriftlich, oder auch nur mündlich geſchehen kann, entſteht dem andern, dem daran gelegen iſt, in Anſehung einer ſolchen Handlung, zu welcher man an und für ſich nicht verbunden war, ein Recht, von uns die Bewerkſtelligung, oder die Erſetzung der ihm durch unſere Unterlaßung, Nachläßigkeit und Verſehen, verurſachten Schäden und Unkoſten zu fordern; und dieſes hat nicht allein bey allerley Arten von Contracten überhaupt, ſondern auch bey Schließung und Acception der Wechſel inſonderheit, wie nicht weniger bey einer jeden andern aufgetragenen Commiſſion, Statt.

Der Ausdruck, Geld auf Conſens borgen, heißt ſoviel, als dafür ein Grundſtück mit ſchriftlicher Einwilligung der Obrigkeit, unter welche lezteres gehört, verpfänden.

Conſervationsbrille, Fr. Conſerves; ſ. Th. VI, S. 706.

Conſervatorio, eine gewiſſe Anſtalt in Bologna, worin eine gewiſſe Anzahl verwaiſeter Kinder auf eine vorzügliche Art erzogen wird; ſiehe unter **Waiſen-Anſtalten**.

Eben dieſen Namen führen auch in Italien verſchiedene öffentliche Häuſer, worinn allerley Frauensperſonen, von denen zu befürchten ſteht, daß ſie aus Dürftigkeit in eine lüderliche Lebensart verfallen mögten, mit oder ohne ihren Willen aufgenommen werden.

Conſerve, L. Conſerva, Fr. Conſerve, iſt eine Gattung trockener Confituren, welche von Zucker und allerhand Teigen von Blumen oder Früchten ꝛc. gemacht wird, und womit ſowohl die Apotheker und Zuckerbäcker, als auch die Materialiſten, Handlung treiben.

Bey den Apothekern begreift man inſonderheit unter dem Titel Conſerven, allerhand Arten ſowohl von trokkenen, als flüßigen Confituren, von Blumen, Früchten, Samen, Wurzeln, Rinden, Blättern ꝛc. die man nehmlich zerquetſchet und mit Zucker dergeſtallt vermiſchet, daß ein dickes Muß daraus wird, welches denn eben eine Conſerve oder Zucker genennet wird, jedoch mit Vorſetzung des Krautes oder der Blume, wovon es gemacht iſt. Es werden aber dieſelben gemacht, um die Eigenſchaften und Tugenden der Simplicium deſto länger zu erhalten, und ſie zugleich angenehmer und ſchmackhafter zu machen.

Alles, was man zu Conſerven gebrauchen will, muß vorher klein zerſchnitten, zerſtoßen oder zerrieben, und ſodann in gewiſſer Proportion mit gekochtem Zucker vermiſchet werden; hiernächſt müſſen alle übrige Dinge, welche man bey der Zubereitung der Conſerven nöthig hat, recht ſauber und rein, und beſonders nicht fettig ſeyn. Das übrige Verfahren ſiehe in den Artikeln Apricoſen-Conſerve (Th. II, S. 444, f.), Citronen-Conſerve (oben, S. 163, f.) Pommeranzenblüthen-Conſerve, (Th. III, S. 137.) und Kaffe-

Conſerve ꝛc. Man macht auch Conſerven von Chocolate, Piſtacien, Zimmet, Veilchen, Jasmin, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirſchen ꝛc. Zu den Früchten und andern ſaftigen Sachen, nimmt man in Conſerven doppelt ſoviel Zucker, zu den trocknen hingegen dreyfach, nebſt etwas deſtillirten Waſſer.

Bey der Handlung zur See, wird Conſerve, Fr. Conſerve, Vaiſſeau de conſerve, und aller de conſerve, genannt, wenn unterſchiedliche Kauffahrdeyſchiffe ſich zuſammen halten und vereinigen, gleichen Weg zu nehmen, oder in Geſellſchaft zuſammen zu reiſen, damit ſie einander bedecken, und im Nothfall eines dem andern beyſtehen, oder auch ſich untereinander gegen die Seeräuber, oder ſonſt: vertheidigen können. Dergleichen Schiffe, welche in Conſerve (Flottenweiſe, oder unter reciprocirlicher Bedeckung) gehen, errichten unter ſich eine Gattung der Societät, die ſie den Conſervebund, oder Conſervecontract, ſonſt auch Admiralſchaft, Fr. Acte de conſerve, nennen, worin ſie ſich um einen Admiral, und, nachdem die Flotte zahlreich und anſehnlich iſt, ſogar um einen Vice- und Contre-Admiral vergleichen. Durch ſolchen Vergleich verbinden ſie ſich allerſeits, dem Admiral zu gehorchen, und verpflichten ſich wechſelsweiſe, währender Reiſe beyſammen zu bleiben, auch, wenn es nöthig iſt, auf einander zu warten, und ſich untereinander durch gewiſſe verabredete Signale Nachricht zu geben.

Die Kauffahrdeyſchiffe, welche keine Kanonen haben, und bey einer Flotte, die in Conſerve geht, zugelaßen werden wollen, müſſen den andern, welche Kanonen haben, den Schutz, den ſie ihnen im Nothfall leiſten wollen, mit Gelde bezahlen. In den vereinigten Niederlanden ſind alle Schiffe, die für das mittelländiſche Meer beſtimmt ſind, gehalten, ſowohl hin- als herwärts in Conſerve zu gehen, und dürfen niemals eher abſegeln, als bis eine gewiſſe Anzahl Schiffe beyſammen ſind, und alle zuſammen eine gewiſſe Menge von Kanonen bey ſich haben. Jedoch verſteht ſich dieſes nur von ſolchen, die ihre Ladung Stück- oder Centner-

Centnerweise einnehmen; da hingegen die andern, welche nur für sich selber laden, an die deshalben ergangenenen Verordnungen nicht gebunden sind. Kraft solcher Verordnungen, darf kein Schiff seine Ladung Stückweise einnehmen, welches nicht zum wenigsten 150 Lasten tragen kann, und wenn es nicht mit 24 Kanonen, auch mit andern Gewehr nach Proportion, und mit 50 Mann Equipage besetzt ist. Die Anzahl dieser Schiffe beläuft sich auf drey und drüber; und wenn sich in den Hafen der vereinigten Niederlande fremde Schiffe befinden, die auch nach dem mittelländischen Meere gehen, so müssen sie sich zu den holländischen Schiffen halten. Was aber die aus der Levante zurückkommenden Schiffe betrifft, so dürfen sie nicht eher unter Segel gehen, als bis sie von dem Tage an, da sie ihre Ladung völlig eingenommen haben, 4 oder 5 Wochen gewartet haben, damit die Conserve so zahlreich, als nur möglich, werden möge. Diejenigen, welche aus dem östlichen Theile des venetianischen Meerbusens kommen, sind gehalten, bey Zante anzulegen, wo auch die Schiffe, die aus dem Meerbusen selbst kommen, sich vor Anker legen müssen. Nach einem Aufenthalt von 14 Tagen mögen sie absegeln, wenn ihrer nur wenigstens 3 oder 4 zusammen mit 70 bis 80 kleinen Kanonen besetzt sind. Die Schiffe, welche von Zante in Conserve kommen, müssen zu Livorno anlegen, dahin sich auch alle Schiffe, die aus dem westlichen Theile des venetianischen Meerbusens kommen, verfügen müssen, und woselbst sie beyderseits noch 14 Tage stille zu liegen gehalten sind, damit die Retourflotte desto zahlreicher und folglich desto besser im Stande seyn möge, sich gegen die Feinde und Seeräuber zu wehren.

Von den Geleitschiffen, welche ebenfalls Conserve genannt werden, siehe **Convoy**.

Consigniren, Fr. Consigner, heißt bey den Kaufleuten soviel als adressiren, remittiren, zusenden; z. E. dem Factor oder Speditor einen Ballen oder Kiste Guts consigniren; d. i. zuschicken, und Ordre geben, was ferner damit zu thun.

Consistenz, Fr. Consistence; siehe **Bestand**.

Man versteht auch darunter die Verdickung einer flüßigen Sache bis zu einem gewissen Grad.

Auch sagt man von Sachen, die nicht fest, nicht dicht genug, nicht solid genug, sondern zu weich, zu

las, zu locker ſind, daß ſie nicht Conſiſtenz ge
haben.

Conſole, ſiehe Kragſtein.

In der gemeinen Sprache nennt man auch Con
eine Zierath von Bildhauer- oder Tiſchlerarbeit, w
von der Wand eines Zimmers hervorraget, und wo
Vaſen, Porcellanfiguren ꝛc. geſetzt werden.

Man hat die Conſolen von verſchiedener Form,
ren jede ihre beſondere Benennung führet, und ſich
der Mode verändert. In Putzzimmern ſind insge
unter den Spiegeln vergoldete oder andere Con
Tiſchgen, mit Marmorplatten ꝛc. angebracht. S
verfertigt auch dergleichen von Papier maché.

Conſolida, Fr. Conſoude. 1) Conſolide major,
Schwarzwurz. 2) Conſolida media, ſiehe Gü
3) Conſolida minor, ſiehe Braunelle. 4) Conſ
regalis, ſiehe Ritterſporn. 5) Conſolida rubra,
Tormentill. 6) Conſolida Saracenica, ſiehe G
ruthe.

Conſommation, ſiehe Conſumtion.

Conſommé, Bouillon en Conſommé, eine Kraftbrühe,
Kraftbouillon; ein ſehr ſtark eingekochtes, übe
nahrhaftes Bouillon von Fleiſch, Flügelwerk, Kn
u. d. gl. welches, wenn es erkaltet, zu einer Gallert
Siehe Th. VI. S. 268.

Conſort, ſiehe Compagnon.

Conſonde, ſiehe Conſolida.

Conſpicillum, ſiehe Brille.

Conſtantinopolitaniſcher Balſam, ſ. Th. III, S.

Conſtantinopolitaniſche Narciſſe, ſiehe Narciſſe

Conſul, ein Bürgermeiſter. Ferner, ein Handlu
Agent, oder ein Bedienter, welchen ein Sou
oder eine Republik in weit entfernte Seeſtädte und
delsplätze mit einer Vollmacht abſendet, um daſelbſ
Commerz ſeiner Unterthanen zu befördern, und
Streitigkeiten der Kaufleute oder des Schiffvolks

Nation beyzulegen, oder richterlich zu entſcheiden. Frankreich, England und Holland unterhalten in verſchiedenen Häfen in der Levante und anderswo, bis in Oſt- und Weſtindien, deren gar viele. Wenn kein Conſul an einem Orte, oder derſelbe mit Tode abgegangen iſt, ſo vertritt der älteſte Kaufmann ſeiner Nation, oder die Admiralität, deſſen Stelle. Gemeiniglich aber hat weder die Admiralität noch der Conſul in peinlichen oder Hals-Sachen zu erkennen. Doch iſt der Conſul insbeſondere verbunden, an die Admiralität, unter welcher er ſteht, von Zeit zu Zeit ordentliche Berichte von allen ihm vorgefallenen wichtigen Sachen abzuſtatten. Hingegen kann ein Conſul mit Recht von den Seinigen allen Gehorſam fordern, und die ankommenden Schiffer von ſeiner Nation ſind ſchuldig, ihm ihre Umſtände anzuzeigen, ſowohl was ihre Ankunft und Abfahrt an dem Orte ſeines Aufenthalts, als auch die Beſchaffenheit ihrer Ladung ꝛc. betrifft, und ſich darüber von ihm bey ihrer Abfahrt ein Certificat geben zu laßen. Auch iſt der Conſul ſelbſt gehalten, in wichtigen Dingen, die Vornehmſten von ſeiner Nation zu Rathe zu ziehen. Wenn aber derſelbe jemanden anders an einen zu ſeinem Departement gehörigen Ort, wo er nicht ſelbſt zugegen ſeyn kann, abfertiget, und ihm Commiſſion giebt, daſelbſt ſeine Stelle zu vertreten: ſo heißt ſelbiger insgemein ein **Vice-Conſul**. Ein jeder Schiffer von der Nation eines ſolchen Conſuls hat, wenn er in den Hafen, wo er ſich befindet, einläuft, ein Gewiſſes an den Conſul zu entrichten, welches gemeiniglich 2 pro Cent, und **Conſulatgeld** genannt wird.

Von den Pflichten und Schuldigkeiten, wie auch von dem Anſehen und von der Gewalt derer in den levantiſchen Handelsplätzen, auf den Küſten von Afrika, und ſonderlich in der Barbarey, in Spanien, Portugall und andern fremden Ländern, wo eine anſehnliche Handlung getrieben wird, befindlichen franzöſiſchen Conſuls, leſe man Savary, im Dict. univ. de commerce, Th. I, S. 1116-1122, wie auch in ſeinem Parfait Negociant hin und wieder.

Conſul, heißt auch ein ſolcher Richter, der unter Kaufleuten eines Orts erwählet wird, um die Commercien-Sachen, vermöge der erhaltenen Freyheit zu ſchlichten. (ſ. Th. III, S. 522.) Siehe auch **Schiedsmann**.

Conſumtion, Conſumption, Fr. Conſommation, der Aufwand in Conſumptibilien, z. E. in Feuerung, Korn, Wein und andern Lebensmitteln. Daher **Conſumtions-Abgaben, Conſumtions-Acciſe, Conſumtions-Steuern**, eine landesherrliche Anlage auf alles, was zu Speiſe, Trank, Kleidung und andern Nothwendigkeiten des Lebens verbrauchet wird. Siehe unter **Steuern**.

Im Handlungsſtyl bedeutet **Conſumtion**, oder **Conſumo**, den Abgang, Abſatz, Debit, Verſchleiß oder Vertrieb der Waaren.

Contagion, ſiehe **Anſteckende Seuchen**.

Contant, ſiehe **Baar**.

Contanten, Contenten, ſind Zettel, worauf die Ladung aller und jeder Waaren eines auf der See kommenden Schiffes, und wer dieſelben bekommt, ſpecificiret werden.

Contentement, (Le parfait) eine Art Bouquets von Bändern; ſiehe Th. VI, S. 277.

Conterfät, aus dem Franzöſ. Contrefait, ein veraltetes Wort, ein Gemälde, beſonders ein nach der Natur verfertigtes Gemälde auszudrucken, welches nur noch zuweilen im gemeinen Leben gehört wird.

In einer andern Bedeutung bezeichnete **Conterfey** ehedem auch eine Art unächtes Gold oder Silber.

Conterie, Conterie oder Contarie, heißt allerhand durchlöcherte und auf Schnüre gezogene grobe Glasarbeit, die meiſt in Kügelchen und Ringen beſteht, welche in den venetianiſchen Glashütten gemacht werden, und wovon, beym Handel mit den Wilden in Canada und den Negers in Guinea, ein ſtarker Abſatz iſt. Erſtere beſetzen damit den Rand von ihren Mützen, und machen, mit ziemlicher Geſchick-

Geſchicklichkeit und Symmetrie, eine Gattung von Stikkerey daraus.

Die europäiſchen Kaufleute bringen nach Smirna dreyerley Sorten Conterien, nämlich die von ihnen ſogenannte Conterie de poids, oder die Glasperlen, die nach dem Gewichte verkaufet werden; die Grenats de couleurs, oder buntfarbige Granaten, und die Conterie de compte, oder die Zahlperlen, d. i. ſolche Glasperlen, die nach der Zahl verkaufet werden. Siehe Glasperlen.

Contignatio, ſiehe Stockwerk.

Contingent, der Antheil, der einem zu bezahlen oder zu empfangen zukommt.

Conto, Fr. Compte, oder, (welches aber unrecht geſchrieben iſt,) Conte, heißt I. überhaupt eine jede Rechnung oder Ausrechnung, die vermittelſt der Rechenkunſt geſchieht.

Bey den Kaufleuten aber wird dieſes Wort II. insbeſondere von den verſchiedenen Arten der bey ihrer Handlung zu führenden Rechnungen, oder vielmehr von gewiſſen Büchern gebrauchet, die ſie, in Anſehung ihrer Handlungsgeſchäfte, zu halten pflegen, durch welche Geſchäfte ſie, einer dem andern, auf einerley Weiſe verhaftet und verbunden, oder etwas ſchuldig werden, oder dagegen zu fordern haben.

Manche Kaufleute, Negocianten und Banquiers haben die Gewohnheit, in ihren kaufmänniſchen Schriften, anſtatt Conto das Wort Quenta oder Cuenta zu gebrauchen, welches eigentlich ſpaniſchen Urſprungs iſt, und eben ſoviel als das italiäniſche Wort Conto, und das franzöſiſche Compte, anzeiget. Von Rechtswegen ſollte man ſich dieſes Worts ſonſt nicht bedienen, außer wenn man etwan im Spaniſchen zu ſchreiben hat.

Es iſt aber Conto entweder 1) eine gemeine, ſchlechte und im bloßen *Debet* beſtehende Rechnung, entweder über gekaufte Waaren, vorgeſchoſſene Unkoſten, aufgelaufene Zehrung, ausgelegtes Briefporto, u. d. gl. oder 2) eine in *Debet* und *Credit* beſtehende *Conto Corrente*, oder laufende Rechnung. Dieſe wird in Debet und Credit gehalten; d. h. das Debet, welches die

die Conto-Einnahme iſt, wird auf die Seite zur linke Hand, das Credit, welches die Conto-Ausgabe iſt, a die Seite zur rechten Hand, geſchrieben, da denn da Debet durch das Wort Soll, Fr. Doit, welches man z Anfange der Seite, nach dem Namen des Schuldne ſetzet, und das Credit durch das Wort Haben, F Avoir, welches man obenan, auf der gegenüberſtehende Seite, ſetzet, unterſchieden wird. Siehe Conto corrent

Es ſind aber, zu Schließung der Bücher in doppe ten Parteyen, ſchlechterdings dreyerley Sorten de Conto nöthig, nämlich: das Capital-Conto, (ſ. Th VII, S. 639.) das Gewinn- und Verluſt-Conto und das Bilanz-Conto, (ſ. Th. V, S. 290, f Extraordinär- und Neben- oder Hülfs-Conto, hei im kaufmänniſchen Buchhalten ein jedes Conto, welch zwar im Hauptbuche insgemein vorkommt, jedoch ab nur als eine Neben- oder Hülfsrechnung, zu Erleicht rung der Hauptrechnung, geführet wird. Dergleiche ſind verſchiedene, und heißen: 1) Banco-Conto (ſ. Th. III, S. 495); 2) Cambio- oder Wechſe Conto; 3) *Conto mio*, und *Conto ſuo corrente*; 4) *Co to di tempo*; 5) Agio- oder Lagio-Conto; 6) In tereſſe-Conto; 7) Rabat-Conto; 8) Handelsun koſten-Conto; 9) Haushaltungsunkoſten-Conto 10) Speditions- und Proviſions-Conto, und 1 *Conto per diverſi*. Dahingegen heißen die Aſſecuran Bodmerey- Schiffparts-Conto, und überhaupt d Rechnungen wegen aller Perſonen und Sachen, die m Händen begriffen und mit den Augen geſehen werd können, weſentliche und ſelbſtſtändige Conti. D übrigen Conti ſind: Baratt-Conto (ſ. Th. III, S 526), auch Stich- Tauſch- oder Stutz-Rechnun Cargaſon-Conto (ſ. Th. VII, S. 666); Caſſa Co to (ſ. Th. VII, S. 703); Commiſſions-Conto (oben, S. 252); Compagnie-Conto (ſ. oben S. 270 Courtagie-Conto; Gegen-Conto oder Gege

Regiſter; Geheimes-Conto oder Secretbuch; General-Conto; Groß-Avantur-Conto; Lotterie-Conto; Meß- oder Markt-Conto; Offenes Conto; Participations-Conto; Perſonen-Conto; Recambio-Conto; Waaren-Conto. Von allen bisher angezeigten Conti ſind beſondere Artikel an gehörigen Orten zu finden.

Savary, in ſeinem Parfait Negociant P. II. L. III. C. 2. giebt den Kaufmannsdienern, Factoren oder Commiſſionärs der Groſſierer vortreffliche Regeln, die Art und Weiſe betreffend, wie ſie ihre Rechnungen mit denen, die nur im Kleinen handeln, richtig halten ſollen.

III. Ferner wird Conto auch bey einer Geſellſchafts-Handlung auf den Fall geſagt, wenn zwo oder mehrere Perſonen, eine für die andere, oder auf deren Ordre, Gelder einnehmen oder ausgeben, und ſolches hernach auf deren Conto oder Rechnung notiren. In ſolchem Verſtande ſagt man, ein Mann ſey von gutem Conto, wenn man zu verſtehen geben will, daß er billig iſt, und ſeine Compagnons oder Herren nicht betriegt. Siehe Compagniehandlung.

IV. Weiter wird Conto von der Zuſammenrechnung oder einer gewiſſen und beſtimmten Anzahl unterſchiedlicher Dinge oder abgeſonderter Quantitäten von einerley Gattung geſaget. So braucht man dieſes Wort z. E. bey dem Stockfiſchhandel, bey welchem inſonderheit die Benennung Groß- und Klein-Conto vorkommen, um dadurch eine größere oder kleinere Zahl ſolcher Fiſche, oder, wie man ſonſt ſaget, Händevoll oder Griffe, anzuzeigen.

Conto bedeutet V. manchmal auch Gewinn, Profit, Nutzen, Vortheil, oder guter Kauf. In ſolchem Verſtande wird dieſes Wort in Anſehung der Handlung und Waaren, vornehmlich in folgenden Redensarten, gebrauchet: Die Kaufleute haben ihr Conto auf den Waaren, die ſie in dieſem Jahr von der franzöſiſchen oſtindianiſchen Compagnie bey ihrer Vergantung zu Nantes gekaufet haben,

haben, gut gemacht. Es giebt Handwerksleute, auf beſſer Conto, als andere arbeiten. Man ſin ſein Conto, Fr. faire ſon compte, oder trouver ſ compte, wenn man die Waaren an den Oertern, wo fabriciret werden, aus der erſten Hand kaufet. man ſaget auch: ein Kaufmann habe ſein Klein Co gemacht, wenn er in der Handlung, womit er ſich e gelaßen, ein gar anſehnliches Vermögen erworben h Hiernächſt

VI. wird Conto auch von den freywilligen Ausgab und Unkoſten geſaget, die für verloren zu ſchätzen ſi und die man nicht in Rechnung bringen darf. Alſo ſ man: wenn jemand mehr ausgiebt, als er beordert es ſoll auf ſein Conto gehen; wenn er ſich in ſeiner Re nung irrt, oder wenn er ſich beſtehlen läßt, ſo ſoll es f ſein Conto ſeyn, d. h. man wird ihm dafür kein Co halten oder nicht gut, ſondern ſolches ſein eigener Verl ſeyn. Endlich

VII. wird Conto auch noch in mancherley kaufmä niſchen Redensarten, und Sprichworts-weiſe, aber unterſchiedlichen Bedeutungen, gebraucht. Alſo ſa man: Er hat es auf oder für ſein Conto, anſtatt: hat ſich geirret, er iſt hintergangen worden, oder, er h ſich hinters Licht führen laßen. Dieſes geht auf me oder dein Conto, d. i. ich oder du müſſen darunter l den; uns wird es zugeſchrieben ꝛc. Er nimmt die S che auf ſein Conto, wodurch man zu verſtehen geb will, daß, wenn ſich jemand einer Sache unterzieht, ſich dadurch verbindlich macht, dafür zu haften oder g zu ſeyn, u. d. gl. m.

Conto aufthun, oder **Conto öffnen**, Fr. ouvrir u compte, iſt, wenn man ſelbiges zum erſtenmal in d Hauptbuch einträgt, und geſchieht, wenn man den Vo und Zunamen, wie auch die Wohnung oder den Aufentha desjenigen, mit welchem man in offene Rechnung tritt, m großen Buchſtaben darein ſchreibt. Hernach vergröße

und füllet man die Artikel, ſowohl in Debet als Credit, nach Beſchaffenheit der vorkommenden Geſchäfte, aus.

Wenn man im Hauptbuche für jemanden ein Conto geöffnet oder angefangen hat, ſo muß man hiervon zugleich im Repertorio oder Alphabet Erwähnung thun, und das Folium des Buches, worauf dieſes Conto geſetzt worden, anmerken, damit man es deſto leichter finden könne.

Conto-Bücher, Fr. Livres des comptes, heißen bey den Kauf- und Handelsleuten diejenigen Bücher, worein ſie ihre Conten oder Rechnungen über eingekaufte und verkaufte Waaren, oder über empfangene und ausgegebene Gelder ꝛc. zu ſetzen pflegen.

Conto corrente, Conto courant, **Current-Conto**, laufende oder tägliche Rechnung, Fr. Compte courant, iſt eine ſolche Rechnung, auf deren einer Seite die Ausgabe, auf der andern die Einnahme, berechnet, und was ſodenn in dem einen oder andern überbleibt, als ein Saldo aufs neue übertragen wird.

Dieſe Rechnung wird deswegen alſo genennet, weil ſie gemeiniglich (beſondere Fälle ausgeſchloſſen) das ganze Jahr durchläuft, und erſt bey deſſen Endigung ſaldiret oder geſchloſſen wird.

Solche Current-Rechnungen ſind unter den Kaufleuten ſehr gebräuchlich, und werden gemeiniglich aus ihren Hauptbüchern ausgezogen, und jedesmal auf Begehren, oder auch beym Beſchluß des Jahres, ihren Correſpondenten zugeſandt, weil ein jeder Kaufmann alsdenn gern eine richtige Schlußbilanz in ſeinen Büchern haben mag. Derjenige, welcher die Courantrechnung empfängt, muß ſolche in ſeinen Büchern gleichfalls ſchließen, den Ueberreſt aufs neue übertragen, die Summen gegen einander halten, über das Zweifelhafte oder unrecht geſetzte correſpondiren, und ſeine Handelsbücher ſo führen, daß er auf jedes Anſinnen im Stande ſey, richtige und auf einander ſich beziehende Courantrechnungen auszugeben.

Es giebt mio Conto corrente, und ſuo Conto corrente. Alles, was darinn eingenommen wird, iſt Debet, und die Ausgabe Credit.

Alles, was ich einem contant gebe, um pro mio Conto zu verſilbern, kömmt in mio Conto corrente; dagegen, was mir einer auf gemeldete Condition giebt, um es für ſeinen Nutzen zu verſilbern, iſt ſuo Conto corrente. Folglich wird alles, was ich für meine Rechnung an Waaren und Geldern, Remeſſen oder Tratten (da er auf mich traſſirt) an meinen Committenten überſende, bey mir im Hauptbuche unter mio Conto corrente in Debet; hingegen, was ich von ihm empfange, oder er mir remittirt, oder ich auf ihn traſſire, wird bey mir in Credit notiret. Siehe auch *Conto di tempo.*

Oder, die Kauf- und Handelsleute, welche ihre Bücher in doppelten Parteyen halten, haben ein beſonderes Buch, welches ſie Conto courant oder Conto corrente nennen, worein ſie die Copeyen von allen Rechnungen, die ſie aufſetzen, und an ihre Commiſſionärs oder Correſpondenten überſchicken, einſchreiben, damit ſie ſich im benöthigten Fall daraus Raths erholen können. Dieſes Buch, welches eins der ſogenannten Hülfsbücher iſt, wird auf gleiche Art, wie das große, oder das Extract- oder Ragionbuch, eingerichtet und gehalten.

Conto debattiren, ſiehe **Debattiren.**

Conto-Debet, ſiehe **Saldo.**

Conto per diverſi, Conto pro diverſe, oder Conto pro diverſis, die **Rechnung für allerhand**, iſt eine von den ſogenannten Hülfs- und Nebenrechnungen, und eigentlich diejenige, auf welche die Perſonen, Sachen und Handlungen in Debet und Credit nach der Sachen Beſchaffenheit getragen werden, welchen man, weil die Poſt entweder nicht von Importanz iſt, oder doch bald abgethan, richtig gemacht und bezahlet werden ſoll, keine eigene Rechnung im Hauptbuche geben will.

Conto in doppelten Parteyen, oder **in doppelten Posten**, Fr. Compte en parties doubles, heißt bey den Kaufleuten, wenn ihre Conten oder Bücher auf italiänische Manier gehalten, und das Debet und Credit, oder die Schuldner und Gläubiger, gleich unter oder gegen einander gestellet werden. Siehe **Buchhalten** und **Conto**.

Conto eintragen, Fr. Coucher Somme sur un compte, heißt, die Parteyen, wovon die Particuliers Schuldner oder Gläubiger werden, in das Hauptbuch, entweder in Credit oder Debet einschreiben.

Conto pro Errata, wird von einigen gehalten, und zwar bedienen sie sich desselben, wenn ein Fehler oder Irrthum (Error) im Journal und Hauptbuche vorgegangen. Selbiges wird, die Fehler zu corrigiren, als Debitor gebrauchet, wenn irgendwo in einer Rechnung etwas in Credito abgeschrieben werden soll; und als Creditor, wenn in einer Rechnung etwas pro Debito zu remediren ist.

Conto-Extract, siehe **Extract**.

Conto halten, Fr. Tenir compte, heißt, bey den Kauf- und Handelsleuten, eine Waare oder Geldsumme, die man von einem andern empfangen hat, zu Buch stellen und unter das Capital der Einnahme setzen. Siehe **Conto machen**.

Conto von Lieferanzen, wird von einigen gebraucht, wenn Waaren auf Besserung entweder eingekaufet oder verkaufet werden, wobey eine gewisse Prämie bezahlet wird, welche in der Kaufsumme nicht abzurechnen. Dieses Conto wird creditiret für die Prämie, welche einnehme, hingegen für die ausgebende debitiret. Da auch jemand die angenommene Lieferanze nicht prästiret, und deshalb an mich etwas bezahlen muß, kommt solche Rechnung in Credit; gleichwie, wenn ich meinen Contract nicht erfülle, und dießfalls etwas an den contrahirenden Käufer vergüte, solches in Debet kommt. Soll-

ten aber die Waaren, wofür Prämie bezahlet, zu rechter Zeit geliefert werden, und man hätte darauf keine Prämie wieder empfangen, ſo debitiret man ſolche Waaren an Conto von Lieferanzen, für die ausgegebene Prämie, weil ſelbige ſoviel theurer im Einkaufe kommen, als die darauf bezahlte Prämie beträgt.

Conto machen, oder **Conto halten**, Fr. Paſſer en compte, heißt jemanden wegen einer Summe, die man von ihm oder für ihn erhalten hat, Rechnung halten, oder ſie auf deſſen Conto ſetzen.

Conto für mancherley, ſ. Conto per diverſi.

Conto a Meta, Fr. Compte a moitié, **Rechnung zur Hälfte auf Gewinn und Verluſt**, heißt eine ſolche Rechnung, da wir mit jemanden in einem gewiſſen nur eine Zeit lang währenden, oder auf eine gewiſſe Waare eingeſchränkten Handel zur Hälfte, auf gleichen Gewinn und Verluſt, intereſſirt ſind, und, wenn wir ſonderlich das Directorium führen, demſelben ein ſolches Conto a Meta in unſern Büchern halten, welches endlich zu Ende des Conto mit Gewinn oder Verluſt geſchloſſen, und entweder von dem einen, oder dem andern, jedem ſein Theil zugeſchrieben wird. Siehe **Compagnie-Handlung**, imgleichen **Gewinn- und Verluſt-Conto**.

Conto öffnen, ſiehe **Conto aufthun**.

Conto ſaldiren, eine Rechnung abthun, ſchließen, und die Summe ziehen. Siehe **Saldo**.

Conto di Tempo, iſt eine Zeitrechnung, auf welche diejenigen Poſten getragen werden, welche von unſers Committenten ihm zugehörigen und uns zugeſandten Commiſſions-Waaren, auf Zeiten an Einen oder mehrere Schuldner verkaufet worden, damit ſolche noch uneingegangene Poſten nicht unter die baaren Einnahmepoſten dem Factor zum Präjudiz mögen gerechnet werden; daher denn ein jeder geſchickter Buchhalter dergleichen Conto di Tempo, nebſt den Conto corrente, ſeinem Committenten in dem Hauptbuche hält, und bey Ausziehung derſelben die Zeitrechnung,

rechnung, nebſt der laufenden Rechnung zugleich überſendet, damit der Committent daraus ſehen könne, über welche Gelder er, als baar eingegangene, zu diſponiren habe, oder welche noch unbezahlt ausſtehen. Alles, was das Conto di Tempo einnimmt, muß in Credit, und deſſen Ausgabe in Debet notiret werden.

Es giebt Mio Conto di Tempo, und Suo Conto di Tempo. Das Conto di Tempo entſpringt, wenn ich 1) einem etwas auf Zeit gebe, um es zu meinem Nutzen zu verſilbern ꝛc. da ſolches Mio Conto; 2) wenn ein Anderer mir etwas auf Zeit giebt, um es zu ſeinem Nutzen zu verſilbern ꝛc. da es Suo Conto wird. Siehe auch Factor.

Conto transportiren, ſiehe **Transportiren**.

Contoir, Contor (aus dem Ital. Contoro) **Comptoir**, **Comptor**, **Comtor** (nach dem Franz. Comptoir), Holl. Kantoor, heißt 1. bey Kaufleuten, welche ſtarke Handlung treiben, insgemein eine Schreibſtube, oder der Ort, wo die Bücher aufbehalten werden, und alle Schreiberey und Correſpondenz beſorget wird, Lat. Tabularium Mercatorium. Man brauchet dieſes Wort

2. auch von andern Oertern, wo man etwas ſchreibt, und ſeine gewöhnliche Verrichtung hat; als: das Poſt-Zoll-Acciſe-Notariat-Adreß-Contoir. Ferner bedeutet es

3. ein Gericht oder Collegium in einer Handelsſtadt, zu Beförderung der Kaufmannſchaft, L. Curia mercatoria. Dergleichen Oerter, wo verſchiedene Nationen ihre Contoirs haben, giebt es unterſchiedliche; z. E. die Contoirs der Engländer, Holländer und Franzoſen zu Surate und Amadabat, welche ſonſt auch Logen genennet werden; wiewohl eine Loge davon ganz unterſchieden, und auch geringer als ein Contoir iſt; das Contoir der Lübeker, Hamburger und Bremer zu Bergen in Norwegen ꝛc.

Unter allen Contoirs, die vielleicht jemals der Handlung wegen angeleget worden, ſind diejenigen wohl die anſehnlichſten geweſen, welche die Hanſeſtädte ehedem zu Novogrod, Antwerpen,

ten aber die Waaren, wofür Prämie bezahlet, zu
ter Zeit geliefert werden, und man hätte darauf
Prämie wieder empfangen, ſo debitiret man ſolche
ren an Conto von Lieferanzen, für die ausgegebene
mie, weil ſelbige ſoviel theurer im Einkaufe kon
als die darauf bezahlte Prämie beträgt.

Conto machen, oder Conto halten, Fr. Paſſer en c
te, heißt jemanden wegen einer Summe, die mai
ihm oder für ihn erhalten hat, Rechnung halten,
ſie auf deſſen Conto ſetzen.

Conto für mancherley, ſ. Conto per diverſi.

Conto a Meta, Fr. Compte a moitié, **Rechnung
Hälfte auf Gewinn und Verluſt**, heißt eine
Rechnung, da wir mit jemanden in einem gewiſſen
eine Zeit lang währenden, oder auf eine gewiſſe A
eingeſchränkten Handel zur Hälfte, auf gleichen Ge
und Verluſt, intereſſirt ſind, und, wenn wir ſond
das Directorium führen, demſelben ein ſolches Cor
Meta in unſern Büchern halten, welches endlich zu
des Conto mit Gewinn oder Verluſt geſchloſſen, und
weder von dem einen, oder dem andern, jedem ſein
zugeſchrieben wird. Siehe **Compagnie-Handlu
imgleichen Gewinn- und Verluſt-Conto.**

Conto öffnen, ſiehe **Conto aufthun.**

Conto ſaldiren, eine Rechnung abthun, ſchließen,
die Summe ziehen. Siehe **Saldo.**

Conto di Tempo, iſt eine Zeitrechnung, auf welche diejen
Poſten getragen werden, welche von unſers Commi
ten ihm zugehörigen und uns zugeſandten Commiſſi
Waaren, auf Zeiten an Einen oder mehrere Schul
verkaufet worden, damit ſolche noch uneingegangene
ſten nicht unter die baaren Einnahmepoſten dem Fa
zum Präjudiz mögen gerechnet werden; daher denn
jeder geſchickter Buchhalter dergleichen Conto di Tem
nebſt den Conto corrente, ſeinem Committenten in
Hauptbuche hält, und bey Ausziehung derſelben die
rechnu

rechnung, nebſt der laufenden Rechnung zugleich überſendet, damit der Committent daraus ſehen könne, über welche Gelder er, als baar eingegangene, zu diſponiren habe, oder welche noch unbezahlt ausſtehen. Alles, was das Conto di Tempo einnimmt, muß in Credit, und deſſen Ausgabe in Debet notiret werden.

Es giebt Mio Conto di Tempo, und Suo Conto di Tempo. Das Conto di Tempo entſpringt, wenn ich 1) einem etwas auf Zeit gebe, um es zu meinem Nutzen zu verſilbern ꝛc. da ſolches Mio Conto; 2) wenn ein Anderer mir etwas auf Zeit giebt, um es zu ſeinem Nutzen zu verſilbern ꝛc. da es Suo Conto wird. Siehe auch Factor.

Conto transportiren, ſiehe Transportiren.

Contoir, Contor (aus dem Ital. Contoro) Comptoir, Comptor, Comtor (nach dem Franz. Comptoir), Holl. Kantoor, heißt 1. bey Kaufleuten, welche ſtarke Handlung treiben, insgemein eine Schreibſtube, oder der Ort, wo die Bücher aufbehalten werden, und alle Schreiberey und Correſpondenz beſorget wird, Lat. Tabularium Mercatorium. Man brauchet dieſes Wort

2. auch von andern Oertern, wo man etwas ſchreibt, und ſeine gewöhnliche Verrichtung hat; als: das Poſt-Zoll-Acciſe-Notariat-Adreß-Contoir. Ferner bedeutet es

3. ein Gericht oder Collegium in einer Handelsſtadt, zu Beförderung der Kaufmannſchaft, L. Curia mercatoria. Dergleichen Oerter, wo verſchiedene Nationen ihre Contoirs haben, giebt es unterſchiedliche; z. E. die Contoirs der Engländer, Holländer und Franzoſen zu Surate und Amadabat, welche ſonſt auch Logen genennet werden; wiewohl eine Loge davon ganz unterſchieden, und auch geringer als ein Contoir iſt; das Contoir der Lübeker, Hamburger und Bremer zu Bergen in Norwegen ꝛc.

Unter allen Contoirs, die vielleicht jemals der Handlung wegen angeleget worden, ſind diejenigen wohl die anſehnlichſten geweſen, welche die Hanſeſtädte ehedem zu Novogrod, Antwerpen,

werpen, Bergen, und in andern europäiſchen Handelsſtädt
etablirt hatten. Selbige waren geräumige und prächtig au
führte Gebäude, welche gemeiniglich 3 oder 400 koſtbar a
meublirte Zimmer, die einen großen Hof umgaben, mit Schn
bögen, Galerien, Cabinetern, Magazinen und Nieder'ag
hatten, welche dienlich waren, alle Sorten von Waaren,
man aus verſchiedenen Ländern dahin brachte, darein zu le
und darin aufzubehalten. Jede Nation hatte darin ihren
ſondern Conſul, (ſ. oben, S. 328) oder Richter, nebſt vi
höhern und geringern Bedienten. Es befanden ſich ſogar da
Schulen und beſoldete Lehrmeiſter, die jungen Leute, welche i
Aeltern oder Anverwandte dahin ſchickten, in der Handlung
in den Sprachen zu unterweiſen. Es ſind auch noch einige
dieſen prächtigen Contoirs übrig; und das Haus der Oſt
linge zu Antwerpen war ſowohl, als das gegenwärtig ſogena
te Kloſter zu Bergen in Norwegen, zu der Zeit, als
Bündniß der Hanſeſtädte in ſeinem Glanze war, zu eben ſolch
Gebrauche erbauet worden. Siehe Kloſter und Hanſeſtä

Sonſt pflegt man 4. auch an einigen Orten, beſ
ders in Oſtindien, die Factoreyen oder Niederlagshäu
der Europäer, wo ſie unter einem fremden Gebiete w
nen, und allerhand Kaufmannswaaren abſetzen, alſo
nennen.

Was nun die eigentliche Beſchaffenheit und E
richtung eines wohlbeſtellten, inſonderheit deutſchen, i
liäniſchen und holländiſchen Kaufmanns-Contoi
oder einer ſonſt ſogenannten Schreibeſtube, in welc
die Handelſchaften expedirt werden, betrifft: ſo liegt ſ
ches gemeiniglich an einem bequemen Orte des Hauſ
wo alle Contoir- und Kaufmannſchafts-Bediente, Mäkl
Käufer und Verkäufer bequem hineinkommen könn
und iſt gemeiniglich das Gewölbe oder der Laden ni
weit davon entfernt. Die vornehmſten, darin une
behrlichen, Meublen ſind insgeſammt von der höchſt
Bequemlichkeit. An dem großen Tiſche ſitzt der Patr
der Handlung, damit er das Comptoir überſehen, u
das Geſicht nach der Thüre wenden kann. Der Schrei
tiſch iſt mit etlichen großen Pulpeten garnirt, die m
verſchli

verſchließen, und in ſolche die geheimſten Schriften, auch andere Kleinigkeiten, verwahren kann. Zuweilen iſt des Principalen ſein Platz mit einem hölzernen Gitterwerk, in Form eines Cabinets, welches man verſchließen kann, und alſo auch des Buchhalters ſeines, verſehen. Vor demſelben ſtehen der Diener und Jungen Pulpete, auf welchen ſie copiren müſſen. Alle dieſe, nebſt dem Tiſche, ſind etwa mit Leder oder Leinwand überzogen. An dem Tiſche iſt ein Auf- und Niederſchlag, um damit den Tiſch zu vergrößern und zu verkleinern; oder, wo kein ſteinerner Geld-Zähltiſch a part im Contoir vorhanden, Geld darauf zu zählen; wozu Einige ein beſonderes Zählbrett mit Leiſten zur Hand haben. Es iſt auch wohl an der Ecke des Aufſchlagetiſches, welcher gleichfalls mit Leiſten gemacht iſt, ein rundes Loch eingeſchnitten, und unter demſelben ein leinener Sack angenagelt, welcher unten offen iſt, und welchen man nur in einen andern Geldkaſten einſchließet, um das gezählte Geld augenblicklich durch das Loch einzufüllen. Zu den baren Geldern hat man eiſerne große Kaſten, oder Geldſtöcke, in welchen die Beutel ordentlich mit ihren aufgebundenen Zetteln liegen, wieviel Geld in jedem Beutel vorhanden, welches denn mit dem Caſſabuche übereinkommen muß. Der zu kleinen Ausgaben beſtellte Diener, hat in ſeinem Pulpete die ihm anvertrauten Unkoſtengelder. Entweder in des Herrn Cabinet, oder öffentlich an der Wand, befinden ſich gewiſſe Fächer von Holz eingemacht, 4 und 4 übereinander, und etwa 12 in der Länge, zuſammen 48, etwa eines Briefes Breite, in welchen die empfangenen und ſchon beantworteten, auch überſchriebenen, Briefe geleget, und jedes Fach mit deren Namen, wo ſie herkommen, bezeichnet werden; die unbeantworteten bleiben ſo lange vor dem Principal auf ſeinem Schreibpulte liegen, bis ſie beantwortet worden. In dieſe Fächer kann man entweder auch eigene Rubriken über Courant-Rechnungen, Wechſel- und

Frachtbriefe, Quittungen und Aſſignationen ꝛc. machen, oder ſolche auch auf einen Zwirnfaden ſchnüren, und ſelbige hernach mit einem Bogen dicken Papieres, auf welchen die Rubriken ſtehen, an die Wand hängen. Wenn das Jahr vorbey iſt, werden alle Briefe, Fach für Fach gebunden, hernach in einen Pack zuſammen gemacht, und in einen Sack oder Beutel geſteckt, die Jahrzahl darauf geſchrieben, und weggeleget. (ſ. Th. VI, S. 700, f.) Das Copierbuch und die Kladde, liegen gemeiniglich außer des Herrn Cabinet, damit die Contoirbedienten leichtlich beykommen können. Außerhalb den Verrichtungstagen ſchließt man es auch wohl in einen auf dem Contoir ſtehenden Schrank, in welchem man unterſchiedliche Fächer und Schubladen, worein man den Bindfaden, Papier, Kreide, Pack- und Näh-Nadeln, Tinte, Streuſand, Federn, Siegellack, Nägel ꝛc. wohl verwahren kann. Neben dem Schranke oder Behälter könnte man einen kleinen Tiſch zu allerhand Gebrauche, ſetzen, auch wohl dabey eine kleine Wageſchale hängen; imgleichen eine ſchwarze Tafel, woran mit Kreide, pro Memoria, manchmal etwas zu notiren. Die Caſſa- und andere Hauptbücher, Wechſel, und was ſonſt Arcana ſind, hält der Principal ſelbſt in Verwahrung, hat auch wohl hinter ſeinem Rücken etliche nützliche Bücher, imgleichen Preiscouranten und Wechſelcours. Stößt an das Contoir ein wohlmeublirtes Zimmer, in welches man die Fremden führen kann, iſt es ſoviel beſſer und werden die Contoriſten, wenn der Principal Beſuch hat, nicht verhindert.

Völlige zuſammengeſetzte Beſchaffenheit eines neu-eingerichteten Kaufmanns-Contoirs, an welchem dreyerley Perſonen ihr Werk bequem verrichten, und alles dasjenige bey Handen haben können was in dergleichen Fällen als etwas nöthiges vorkommen mag ſ. in Jo. Jac. Schüblers nützl. Vorſtellung, wie man, auf eine überaus vortheilhafte Weiſe, bequeme *Repoſitoria*, commendiöſe *Contoirs* ꝛc. in den Studier- und Kaufmanns-Stube ordiniren kann. Nürnb. 1730, f. S. 21 — 26, u. 2 K. T.

Ein auf vier Perſonen eingerichtetes Contoir, welches ebenfalls alle erforderte Bequemlichkeiten, und die Verwahrung der durch da-

gan-

ganze Jahr vorkommenden Briefe auf eine ganz fremde Weiſe ſehr füglich bey ſich hat, ſ. eb. daſ. S. 26—30, n. 2 K. T.

Noch ein anderes auf die vollſtändigſte Weiſe ausgeſonnenes mechaniſches Contoir, an welchem das bisher ſchon abgehandelte wieder auf eine weit bequemere Art angebracht, und woran ſechs Perſonen ſitzen, anbey zugleich zu allen Handlungsbriefen und übrigen angehörigen Dingen mit Vortheil gelangen können, ſ. eb. daſ. S. 30—35, n. 2 K. T.

Contoir-Diener, wird derjenige genennet, der insgemein unter dem Namen eines Kaufmannsdieners ſolchergeſtalt kömmt, daß er zugleich bey der Feder auf dem Contoir gebrauchet, und ſich ſeiner auch zum Copieren, Gelder einzucaſſieren und auszuzahlen, Waaren zu empfangen und weg zu liefern, könne bedienet werden, weil der Contoiriſt nicht leicht von ſeinem Schreibepulte abweichet, ſondern genug mit ſeinen Scripturen zu thun hat, daß er auf andere Contoirsverrichtungen nicht gedenken darf.

Contoiriſt, **Contoriſt**, **Comptoriſt**, Fr. Comptoriſte, wird in einer großen Handlung derjenige Diener genennet, welcher 1) entweder auf dem Contoir die Correſpondenz in allen vorfallenden Geſchäften wohl zu führen weiß, auch ſonſt der Handels-Angelegenheiten ſich, wo es die Noth erfordert, mit annehmen muß; oder 2) nur ein bloßer Caſſirer iſt. Ueberhaupt aber heißt Contoiriſt einer, der ſeine Stärke in den Büchern (im Buchhalten) und in der Correſpondenz hat, im Gegenſatz desjenigen, der ſich vorzüglich auf die Waaren verſteht, und von welchem man in Deutſchland zu ſagen pflegt: er verſteht ſein Gewölbe; er iſt ein guter Kaufmann.

Contor, ſiehe Contoir.

Contouche, ſiehe Contuſche.

Contour, ſiehe Umriß.

Contraband, aus dem Ital. contrabando, einem Verbothe zuwider, doch nur von der verbothenen Einfuhre fremder Waaren. Nach dem Franz. Contrebande, lautet es auch bisweilen contreband. **Contrabande Waaren**, oder **Contreband-Waaren**, L. Merces veritæ, Fr. Marchandiſes de contrebande, ſind ſolche

Waaren, welche in einem Lande ein- oder auszuführen verbothen ſind, entweder und zwar 1) in Anſehung der Einfuhre, weil ſie das Land ſelber in Menge hat, und alſo fremde Zufuhre nicht leiden will, damit die Einwohner nicht mit ihren Waaren und Manufacturen ſitzen bleiben, und Fremde hingegen das Geld dafür aus dem Lande ziehen; oder, und zwar 2) in Anſehung der Ausfuhre, theils, weil ein ſolches Land von Natur kaum ſelbſt ſo viel hat, als zu ſeiner Einwohner Bedürfniß nöthig iſt; theils, damit nicht die Feinde, beſonders in Kriegszeiten, durch deren Zufuhre geſtärket werden. Daher kommt es, daß in den meiſten Friedens- und Commercien-Tractaten beſondere Artikel zu finden ſind welche die für die contraband erklärten Waaren ſpecificiren. Inwieweit aber ſolches neutrale Fürſten oder Republiken verbinden, oder ihrer Unterthanen Handlung nach feindlichen Orten einſchränken könne, ſolches iſt in ſofern unausgemachten Rechtens, als der Mächtiger den Schwächern oft wider ſeinen Willen dazu zwingt dieſer hingegen die Freyheit der Commercien, ſeine Neutralität, die allen zum Gebrauche offene See, eine Verpflichtung des allgemeinen Völkerrechts, u. d. m. für ſich anführet, wiewohl alles vergebens iſt, wenn er nicht Kräfte, ſich dabey zu mainteniren, in den Händen hat. Jedoch ſind gleichwohl die eigentlich ſogenannte **Contrabandwaaren**, d. i. deren eine entweder zu Waſſer oder zu Lande kriegende Macht zu Führung und Fortſetzung des Krieges benöthigt iſt, von denen insgemein verbothenen gewiſſermaßen unterſchieden. Dieſe dürfen niemals in Kaufmannſchaften, bey Strafe der Confiscation, geführet, oder wenigſtens nicht öffentlich und an jedermann verkaufet werden. Contrabande Waaren hingegen ſind nur allein bey Kriegeszeiten, und zwar nach gewiſſen Orten zu führen, unfrey, bey Friedenszeiten aber mögen ſelbige wieder ungehindert paſſiren.

In den Brandenburgiſchen Landen, ſind, nach dem *Acciſe-Tarif* für Berlin und ſämmtliche Chur- und Neumärkiſche Städte, v. 1. Jul. 1769, folgende Waaren einzuführen verbothen: fremde Alaune; Alibanes (Indianiſche baumwollene Zeuge); fremde Amboſſe; Armoiſin (ganz ſeidener Baſt); fremder Ball- und Roll- imgleichen oſtindiſcher halbſeidener Atlas; Banzies (eine Art Seidenzeug); fremder Baſt; Baum-Baſt; Baumwollene Strümpfe und Mützen aus Churſachſen; Bergames (eine Art Tapeten von Wolle, Baumwolle, Leinen und Leder); fremdes Beuteltuch; Biber- oder Caſtortuch; Biberhaarne Waaren; Leoniſches unächtes Blattgold und Silber; fremdes Blech; blecherne Waaren aus Churſachſen; Bley und bleyerne Waaren aus Sachſen; Bohrer; Bombaſin; Bouteillen; Boye; Boyſalz zur ordinairen Conſumtion; Brabantiſche weiße Canten und Spitzen; eiſerne Brandruthen; Bratenwender; Gold- und Silber-Brocat; Brocatellen von Baumwolle, ſchlechter Seide, auch ganz Wollen; mit Gold und Silber geſtickte Broderien aus Sachſen; fremde Buchdruckerſchriften; Cadis (engliſche Chinées); fremde baumwollene und lederne Calotten; fremde Calender; Cammertuch und Batiſte; Campanen (fremde zwirnene Kanten); Canetillen; Canefas; Canten und Spitzen; Carolinhut; Carten; Caſtorſtrümpfe; Caſtortuch; grobe und weiße ſogenannte Futter-Cattune; gemahlte oder gedruckte Cattune; weiße Cattune zum Drucken; weißer mit ſeidenen Blumen ausgenäheter Cattun; Chagerin (ſeiden Relevé); Chalons; Chenilles (ſeidene und dergleichen Mützen); Chinées (oder engliſch Cadis); Chocolas oder Chuquelas (ein indianiſch halbſeiden und baumwollener Zeug; fremder Ciment; Cleviſche Tücher, it. aus der Grafſchaft Mark; Codebeque-Hut, und andere fremde gemeine Hüte; Cojacs; ſeiden Crepon; Damaſt, ſowohl ſeiden als leinen; fremde wollene Bett- auch Haar- und Fuß-Decken; Meſſing-Draht; Drap d'or und Drap d'argent; Droguet; Duisburger Tücher; Eiſenwaaren; Elatſches (ein indianiſch Zeug von Seide und Baumwolle); Elfenbeinerne Waaren; Englich Flanell; Engliſcher Mohr; Engliſch Tuch; unächtes Erdenzeug, Fayance genannt; Etamines; ſeidene Etoffes; Etuis von Elfenbein und Horn, von Schildkröte und Perlmutter; Leoniſche Gold- und Silber-Faden; Falzbeine für die Buchbinder von Elfenbein und Knochen; Federpoſen; Feilen; gefärbte Leder- und Sattel-Felle; Feuerböcke, Gorgen, Stahlzangen; Finger-

hüte von Meſſing; Flanel, ſowohl fremde, als einheimiſche zu Hamburg gedruckte; Schwediſche und andere fremde Flieſen; Flittern; Flohrkappen aus Sachſen; Floretſeidene Strümpfe; ganz ſeidene fremde Frauenſtrümpfe; dito wollene gewebte, auch dergleichen Caſtor; Frieß; Fußdecken aus Sachſen; gedruckte Leinwand; geknüttete wollene Strümpfe; Mecklenburgiſches Getreyde; gewichſte Leinwand; gold oder ſilbern Glace; Glanzleinwand; Spiegel- Tafel- und Scheiben-Glas; unächtes geſchlagen Gold; goldene und ſilberne Waaren aus Sachſen; unächte Goldfaden und Treſſen; Goldleder und Papier; Grosdetour; Guingangs; Haartuch, zum Ausnähen und Steifung der Kleider; Hackenmeſſer; Schlüſſel- Wand- und andere Hacken; Handſchuhe aus Sachſen, es ſeyn ledern, ſeiden, baumwollen, zwirnen, wollen, ſammetne mit Pelz, Taffet ꝛc. gefuttert, auch geſtickte fremde; haarne Knöpfe; Hauteliſſe-Tapeten; Hobel; holländiſche Leinwand und Tücher; Hornknöpfe, und alle ausländiſche Hornwaaren; fremde, auch Beneckenſteiner Hufnägel; Hut-Futterale aus Sachſen; Kalbleder; Kämme von Schildkröte, Elfenbein, Horn, Knochen ꝛc.; meſſingene krumme Haarkämme; Kirſey; Kitay; Kleider von Sammet; Klempner-Waaren; Futter-Klingen; Knöpfe, ſie mögen ſeyn von was für Materie ſie wollen; knöcherne Waaren; Körbe aus Sachſen; Krepun; ledige Pyrmonter, Seltzer und andere ſteinerne oder erdene Kruken; eiſerne Küchen- und Camingeräthe; neu Kupfer, und kupferne Waaren; unächter Lahn; Leder und lederne Waaren aus Sachſen; Leinwand aus Bielefeld und andern Provinzen jenſeits der Weſer, ſowohl rohe, als gedruckte, gemahlte, geſtreifte, gewichſte, auch alle ausländiſche ganz und halb leinen Zeuge; eiſerne oder drahtene, ſilberne und blecherne Leuchter; Lichte; gläſerne Lichtformen; eiſerne Lichtputzen; blecherne und meſſingene Löffel; ſeidene Mannsmützen und Strümpfe; Marly- und Marſeille-Arbeit aus Sachſen; Meiſſel; Meſſing und meſſingene Waaren; Mohre, gold und ſilberne, auch ſeidene; Molton; Mundſtücke zu Tobackspfeifen, von Horn, Elfenbein und Knochen; ſeidene, wollene, zwirnene, baumwollene und Schwamm-Mützen aus Sachſen; auch andere fremde zwirnene und baumwollene; meſſingene Nadeln aus Sachſen; elfenbeinerne, knöcherne und zinnerne Nadelbüchſen; fremde, auch die Beneckenſteiner Nägel; eiſerne gegoſſene Oefen aus Sachſen; elfenbeinerne und knöcherne Ohrlöffel; Palatinen von Zobeln, Hermelin, Federn,

Sammet

Sammet ꝛc. aus Sachſen: Papeline (ein fremdes Zeug von Seide und Fleuret); Parchent; Patinen, hölzerne Schuh und Pantoffeln; Pergament aus Sachſen; Perlmutter-Galanterien; Petille, oder Tarnatanes; Pfeifen, und meſſingene Pfeifendeckel; porcellanene dito aus Sachſen; fremde dito von Horn und Elfenbein; eiſerne und meſſingene Plett-Eiſen; Point de Hongrie, Tapeten und dergleichen Arbeit, mit Seide oder Wolle ausgenäht; Porcellan; Prinzmetallne Waaren aus Sachſen; ſeidene Priſonnieres zu Trauerkappen; Schieß-Pulver; gekleidete Puppen; Zucker-Puppen; Py d'Irlande; Quaderſteine; Radeſpeichen; Raſch oder Serge, Chalons, geköperte und andere feine Soye; ganze und halbe Ratines; ſeiden Relevé; Romales (indianiſche Schnupftücher von Seide und Baumwolle;) eiſerne Roſten; fremd Salz; Sammet; Satinades (halbſeiden Atlaß; Schetter oder Glanzleinwand; Schildkröten-Arbeit, eingefaßte und uneingefaßte; Schlöſſer-Arbeit; eiſerne Schnallen für die Sattler; ſtählerne und zinnerne dito aus Sachſen; Schneidemeſſer; Schnitzer für die Schuſter, Tiſchler und andere Handwerker; eiſerne Schraubſtöcke oder Kloben; Schubkarren; Schuhe; gemahlte oder geſtickte Schuhblätter; Schuſterkneife, Ahle und Pfrieme; Schweizer Frauens-Halstücher und Schnupftücher; Senſen aus Sachſen; Sicheln; Siebe aus Sachſen; eiſerne Spicknadeln; eiſerne Spillen und Spuhlen für die Drechsler; ſtählerne Waaren aus Sachſen; Stern-Eiſen; Stockknöpfe von Perlmutter, auch Meißner Porcellan und Elfenbein; Striegeln; ſeidene Strümpfe, ohne Unterſcheid; auch wollene gewebte, ingleichen Caſtorſtrümpfe, auch die aus Weſel; Syrop; Taffet; Tapeten, ſowohl geſtreifte wollene, als auch papierne; Taſchen für Frauenzimmer, von Sammet geſtickt, oder reichen Etoffes; Täſchnerwaaren aus Sachſen; Terzenelle; Tobacksdoſen von Elfenbein, Horn, Schildkröte und Perlmutter; Tobacksreiben oder Rappen, von Holz und Eiſen; Toile d'ortie, eine gelbe Futterleinwand; Tücher, wollene fremde, als: Engliſche, Spaniſche, Holländiſche, Ackener, Sächſiſche, auch die aus den Königl. Provinzien jenſeits der Weſer, incl. Caſtor- oder Bibertuch; Tuchſcheeren; Vogelbauer, ganz meſſingene; Wagen, ganz neue, Holz- und Fuhrwagen, it. fremde Chaiſen, Caroſſen, Kutſchen, Cariolen ꝛc.; eiſerne Zangen; Zeuge, alle fremde wollene, halb-ſeidene und halb-leinene, ſie ſeyn glatt oder façonirt, picquirt oder geblümt, ganz und halbwollene und halb-baumwollene, halb-leinene und halb-wollene, oder

oder halb-leinene und halb-baumwollene; it. halb-seidene und halb-wollene; ganz- und halb-seidene; fremder Zitz und gedruckter Kattun; fremder Zucker; holländischer und anderer fremder Tisch- und Bett-Zwillich; auch fremd gestreift leinen Bettzeug und Drill.

Was die auszuführen verbothene Waaren betrifft: so ist verbothen die Ausfuhre des Flachses; roher Häute und Felle; der Hirschgeweihe, Rinds- und Bockshörner, auch Rindsknochen und Schwänze; der Hornabgänge; des alten Kupfers; der Gerberwolle; des alten Silbers, des Specks ꝛc.

Contraband wird auch eine Waare, die an und für sich verkaufet werden kann, in denen Landen, wo die Accise eingeführt ist, alsdenn genennet, wenn man solche nicht bey der Accise angegeben hat. An vielen Orten sind die contrabande Waaren nicht allein an und für sich der Confiscation unterworfen, sondern sie ziehen auch zugleich die Confiscation aller andern Waaren, deren Handlung erlaubt ist, wenn sie sich nebst jenen in einerley Kisten, Ballen und Packen befinden, wie auch der Pferde, Mauleſel, Karren, und des Geschirres der Fuhrleute, die selbige fahren, nach sich. Oftmals sind mit der Confiscation auch noch Geld- und Leibesstrafen verbunden. Ja, es giebt sogar Contrabandwaaren, welche bey Lebensstrafe verbothen sind.

Die Handlung, welche mit vorbeschriebenen contrabanden Waaren, aus allzugroßer Gewinnsucht, und der deshalb ergangenen Verbothe ungeachtet, wo nicht öffentlich, doch in der Stille und heimlich wegschleichend, getrieben wird, heißt der **Contraband-Handel**, oder **Contreband-Handel**, sonst auch **Schleich-Handel**; daher auch diejenigen, welche sich damit abgeben, **Contrabandier**, **Contrebandier**, oder **Schleichhändler**, Fr. Contrebandiers, genennet werden. Siehe auch **Enterlooper**.

Von den Contrebandiers oder Schleichhändlern, s. den 2ten Th. des 1 B. der von C. G. Mengel aus dem Dän. übers. Oeconom. Gedanken, Kopenh. u. Leipz. 1757, gr. 8. S. 27 — 30.

Nach dem Reſcript, wegen Bestrafung der Contrabandiers, de dato Berlin, d. 14. Apr. 1768, soll ein Contrabandier, sobald

bald derſelbe die ihm zuerkannte Geldſtrafe nicht erlegen kann, für jedes Stück ſeidene Zeuge, womit er betreten worden, befindenden Umſtänden nach, mit Einjähriger Feſtungs-Hausvoigtey- oder Zuchthaus-Strafe beleget werden, und eben dieſe Art der Beſtrafung auch in Anſehung der Tobacks-Defraudationen, wenn ſolche über 200 Rthlr. ſich belaufen, Statt haben.

Declaration der Verordnungen vom 14. May 1771, 1. Jun. 1772, und 6. Aug. 1774, wegen Moderation der auf Einbringung fremder ſeidener oder wollener Waaren geſetzten Strafen, in Fällen, wo es Kleinigkeiten unter 20 Rthlr. betrifft, und die Defraudanten Bauern oder ſonſt niedrigen Standes, und nicht Handelsleute oder Juden ſind. De Dato Berlin, d. 6. Apr. 1775: ſt. in der Edictenſammlung v. J. 1775, No. XV. Col. 75—78.

Contra-Buch, Gegenbuch, oder Gegenregiſter, Fr. Contre-partie, heißt bey Banquiers, dasjenige Buch oder Regiſter, welches der Controleur hält, und worein er die vom Buchhalter zu Buch getragenen Rechnungen einſchreibt.

Contra-Cambio, Gegenwechſel, Rückwechſel; ſiehe unter Wechſel.

Contract, L. Contractus, Fr. Contract oder Contrat, heißt überhaupt ein Vertrag (denn alle Contracte ſind Verträge, obwohl nicht alle Verträge Contracte ſind), oder eine bindige Handlung, welche zwiſchen zweyen, auch wohl mehrern, wegen eines Geſchäfts oder Handels, auf gewiſſe vorher abgeredete Bedingungen, freywillig und ungezwungen geſchieht; oder kurz: eine freywillige Verbindung zu gegenſeitigen Pflichten. Daher heißt Contrahiren, Fr. Contracter, ſoviel, als einen Contract ſchließen; und ein Contrahent, Fr. Contractant, derjenige, ſo mit einem Andern etwas abhandelt oder ſchließt. Es ſind aber derer Contracte ſo vielerley, als mancherley die im gemeinen Handel und Wandel, und zum menſchlichen Leben nöthigen Bedürfniſſe und Verrichtungen, zu ſeyn pflegen; z. E. Aſſoranz- oder Verſicherungs- (ſ. Th. II, S. 571, fgg.) Bau- (ſ. Th. III, S. 659, fgg.) Bodmerey- (ſ. Th. VI, S. 57, fgg.) Compagnie- (Geſellſchafts- oder Societäts-) ſ. oben, S. 270) Conſerve- (ſ. oben, S. 326)

Kauf-

Kauf- und Verkauf- Lieferungs- Mieth- Pacht- Schiffsbau- Schiffsbefrachtungs- Schiffkaufs- See- Separations- Tausch- Wechsel- Zins- Contracte, von welchen allen besondere Artikel in gegenwärgem Werke vorkommen.

Die gemeinste Eintheilung der Contracte, ist in mündliche und schriftliche. Ferner werden dieselben überhaupt auch in einseitige und zweyseitige unterschieden. Ein einseitiger Contract, L. Contractus vnilateralis, ist ein solcher, vermöge dessen nur der eine contrahirende Theil dem andern verbunden wird, dergleichen vornehmlich die meisten Borg- und Schuld-Contracte zu seyn pflegen. Ein zweyseitiger Contract aber, L. Contractus bilateralis, ist ein solcher Vergleich oder verbindlicher Handel, vermöge dessen zwo contrahirende Parteyen sich gegen einander verbindlich machen, einander etwas gewisses wechselsweise zu prästiren, dergleichen insgemein alle andere vorerwähnte Contracte zu seyn pflegen.

Ein Contract erfordert von einem jeden Theile eine gute Vorsichtigkeit, daß man dasjenige dabey zu vermeiden suche, was zu einigem Nachtheil und Schaden gereichen kann. Man muß daher nicht nur eine genaue Einsicht in dasjenige haben, worüber man sich untereinander verbindet, sondern man muß auch auf die Person, mit der man zu contrahiren gedenkt, sein Absehen haben, und die Umstände, worinn sich dieselbe befindet, jedesmal erwägen. Wegen der über einen Contract gar leicht entstehenden Irrungen und Mißhelligkeiten, ist allezeit ein schriftlicher Contract dem mündlichen vorzuziehen. In Ansehung eines schriftlichen Contracts aber ist, wegen der dabey zu gebrauchenden Cautelen, wie ein solcher dergestalt zu verclausuliren, daß die allerwenigsten Ausflüchte dagegen gemacht werden können, das rathsamste, daß man selbige, zumal wenn sie von Wichtigkeit sind, entweder gerichtlich, oder in Gegenwart und mit Zuziehung

hung eines Notarius, oder ſonſt Rechtsverſtändiger und in dem Rechtslaufe geübter Männer, abfaſſe und ſchließe. Denn, ſobald ein Contract zu ſeiner Wirklichkeit gediehen und beſonders ein ſchriftlicher von den contrahirenden Parteyen durch ihrr Unterſchrift bekräftiget worden: ſo beruhet es ſodenn in keiner Partey freyer Willkür, denſelben zu halten, oder nicht, noch auch ohne der Gegen-Partey ausdrückliche Einwilligung davon abzugehen; widrigenfalls iſt eine jede dawider handelnde ſchuldig und verbunden, der andern alle daraus entſtehende Schäden und Unkoſten zu erſtatten, und gut zu thun; daher auch aus einem über einen zweyſeitigen Contract errichteten Inſtrument gar wohl executiviſch, oder auf die Hülfe geklaget werden kann.

Die ganze Materie von Contracten iſt überhaupt noch mit vielen Schwierigkeiten verknüpft, in deren Erörterung ich mich aber hier nicht einlaßen kann. Man hat übrigens davon ein beſonderes praktiſches Buch, nehmlich Stryks Cautelas contractuum, wozu Heineccius eine ſehr ſchöne Vorrede gemacht hat.

Jul. Bernh. v. Rohr Vorrath von auserleſenen Contracten und andern Aufſätzen, die bey der Hauswirthſchaft, Handlung und Handwerken vorkommen ꝛc. vermehrt durch D. Gutſchmidt. Lpz. 1754, 4.

Von Verträgen und Contracten, ſ. C. F. W. Zinken rechtliche Wirthſchaftsſätze und Cautelen bey Contracten ꝛc. ſo weit ſich ein Wirth und Cammeraliſt davon Kenntniß erwerben muß. Riga 1772, 8. S. 1 — 23.

In den Königl. Preußiſchen Landen, iſt durch ein Edict vom 8. Febr. 1770. ausdrücklich feſtgeſetzt, daß alle Contracte, Verträge und Verſprechungen, deren Gegenſtand die Summe von 50 Rthlr. überſteiget, ſchriftlich errichtet werden ſollen, widrigenfalls aber unverbindlich ſind, und alſo keine Klage Statt findet, noch von den Gerichten angenommen werden ſoll. Ein höchſt weiſes Geſetz, von welchem bereits die Erfahrung gelehret hat, daß dadurch viele Proceſſe vermieden worden, und der Chicane vorgebeuget iſt. Ich kann mich daher nicht enthalten, ſelbiges, da es faſt jedermann zu wiſſen

nöthig

nöthig iſt, und nicht füglich einen Auszug leidet, al
ganz einzurücken.

Wir Friederich ꝛc. Thun kund und fügen hi
zu wiſſen: Nachdem Wir ſeit dem Antritt Unſerer R
rung, die ſchleunige und gerechte Entſcheidung der
ceſſe, eines Unſerer hauptſächlichſten Augenmerke
laßen, die Erfahrung aber zeiget, daß dieſer Unſere
ſicht, in den, aus Contracten und Verträgen entſtehe
Proceſſen, eine nicht geringe Hinderniß dadurch in
Weg geleget wird, daß die Contrahenten entweder
über gar nichts ſchriftliches abfaſſen, oder, neben
ſchriftlich verfaßten Contracten, noch mündliche V
redungen treffen, über deren Wirklichkeit und Ver
lichkeit nachher geſtritten, und Beweis durch Zeuge
führet wird, die Zeugen aber gemeiniglich weder die
hergegangenen Unterhandlungen von dem Contract
zu unterſcheiden, noch ſich der dabey vorgefallenen U
genau zu erinnern wiſſen: So haben Wir, zur Vo
gung der aus ſolchen mündlichen Verabredungen e
henden Streitigkeiten, bereits in Unſerm erneuerten S
pel-Edict v. 13. May 1766. allergnädigſt feſtgeſetzt,
die am häufigſten vorkommenden Kauf- Pacht-
Miethe-Contracte, wenn ſie über ein unbewegliches
geſchloſſen worden, und das Kaufgeld, oder der jähr
Pacht- und Miethzins über 50 Rthlr. beträgt, and
geſtallt nicht gültig und verbindlich ſeyn ſollen, als
ſie ſchriftlich vollzogen worden; Nicht weniger iſt
ſchon von Unſers Hrn. Vaters Maj. die ſchriftliche
gerichtliche Vollziehung der Contracte auf dem pl
Lande in Unſerm Fürſtenthum Halberſtadt, durch
beſondere Conſtitution vom 5. Mart. 1718 verfüget
den; Wir finden aber nöthig, bey den Contracten
Verträgen überhaupt, die mündlichen Verabredu
durch eine allgemeine Verordnung einzuſchränken,
zu dem Ende folgendes geſetzlich feſtzuſetzen:

I.

Zuvörderſt verbleibt es, in Anſehung der Kauf- P
und Miethe-Contracte über unbewegliche Sachen,
nur bey der in dem §. 2. Unſers erneuerten Stempel-E
vom 13. May 1766. enthaltenen Verordnung, ſon
es iſt auch Unſer allergnädigſter Wille, daß, wenn

glei

gleichen ein *Immobile* betreffender und über 50 Rthlr. betragender Kauf- Pacht- und Miethe-Contract ſchriftlich errichtet worden, keine andere Neben-Abreden und Bedingungen verbindlich ſeyn ſollen, als welche entweder in dem ſchriftlichen Contract ausgedrückt, oder aus der Natur des Contracts, und den ſchriftlich eingegangenen Bedingungen, von ſelbſt folgen.

II.

Wir wollen aber ferner, daß auch diejenigen Kauf- Pacht- und Miethe-Contracte, welche über bewegliche Sachen geſchloſſen werden, und wobey das Kaufgeld, oder die jährliche Pacht- und Miethe-Summe über 50 Rthlr. beträgt, desgleichen alle übrige Contracte, Verträge und Verſprechungen, deren Gegenſtand die Summe von 50 Rthlr. überſteigt, ſie mögen bewegliche oder unbewegliche Sachen, Gerechtigkeiten, oder körperliche Dinge, betreffen, in Zukunft ſchriftlich errichtet, widrigenfalls als nicht geſchloſſen angeſehen, und daraus weder eine Klage noch Einwendung verſtattet werden ſoll, wenn gleich die Contrahenten ſolche durch Zeugen oder Eid- *Delation* erweiſen wollten.

III.

Nicht weniger ſoll bey dergleichen die Summe von 50 Rthlr. überſteigenden Contracten, Verträgen und Verſprechungen, keine, außer dem ſchriftlichen Contract eingegangene, Neben-Abrede und Bedingung, ſie ſey vor, bey oder nach dem ſchriftlichen Contract verabredet, gültig und verbindlich ſeyn, wofern ſie nicht entweder gleichfalls ſchriftlich abgefaſſet, oder von ſolcher Beſchaffenheit iſt, daß ſie aus der Natur des Contracts, oder aus denen, in dem ſchriftlichen Contract enthaltenen Bedingungen, von ſelbſt folget.

IV.

Wir nehmen aber von der in §. II. und III. gegebenen Vorſchrift aus:

1. Wenn in Feuer- Waſſer- Krieges- Peſt- oder andern dringenden Gefahren, nothwendige *Depoſita* jemanden in Verwahrung gegeben werden.

2. Wenn den Gaſtwirthen, Fuhrleuten und Schiffern, von Reiſenden Habſeligkeiten anvertrauet und eingeliefert werden.

3. Wenn Kaufleute, oder ſolche Perſonen, ſo paraphirte Handlungsbücher führen, in Sachen, ſo ihre Handlung betreffen, unter ſich contrahiren, oder auch jemanden, der kein Kaufmann iſt, Waaren creditiren, als welchenfalls derſelben Handelsbücher die Stelle der ſchriftlichen Contracte, und zwar, im erſtern Falle, ohne Einſchränkung der Zeit, im leztern Falle aber auf 6 Monathe lang von Zeit des Verkaufs, vertreten ſollen. Will ſich aber ein Kaufmann gegen einen Käufer, der kein Kaufmann iſt, auf längere Zeit ſicher ſtellen: ſo muß er von demſelben entweder die von dem getroffenen Handel in ſein Journal eingetragene *Notam*, oder eine darüber anzufertigende Rechnung, unterſchreiben laßen.

4 Wenn ein über bewegliche Sachen mündlich geſchloſſener Contract ſogleich von beyden Seiten, z. E. ein Kauf durch Uebergabe der Waare, und Erlegung des Kaufgeldes, eine einfache Schenkung durch Einhändigung und Annehmung der geſchenkten Sachen, erfüllet und geendiget werden.

5. Wenn ein Contract zwiſchen fremden Unterthanen, oder zwiſchen einem Unſerer Unterthanen und einem Fremden, außer Unſern Landen, über bewegliche Sachen, oder auch zwiſchen Unſern Unterthanen ſelbſt, außer Unſern Landen, über unbewegliche außer Unſern Staaten gelegene Sachen geſchloſſen werden.

V.

Außer dieſen ausgenommenen Fällen, wird ein mündlich geſchloſſener, die Summe von 50 Rthlr. überſteigender Contract dadurch nicht verbindlich, daß die Contrahenten ſolchen eidlich geſchloſſen, eine *Arrham* oder Angeld auf den Contract gegeben, auf die Nicht-Haltung deſſelben eine Strafe geſetzt, oder ſich vereiniget, daß, bis zur Errichtung eines ſchriftlichen Contracts, die mündliche Verabredung unter ihnen gelten ſolle, ſondern es ſoll vielmehr der Geber der *Arrhæ* derſelben verluſtig ſeyn; und wenn die Zeit zu kurz iſt, einen ausführlichen ſchriftlichen Contract aufzuſezen und zu vollziehen, die Parteyen aber nicht bis zur Errichtung dieſes ſchriftlichen Contracts die Verbindlichkeit ausſetzen wollen, ſo müſſen ſie das Weſentliche des Contracts und der Bedingungen, worüber ſie ſich vereiniget, in eine Punctation faſſen und

ſolche unterſchreiben; die Verbindlichkeit der Punctation aber erſtreckt ſich ſodann nicht weiter, als auf dasjenige, was darin niedergeſchrieben worden, oder die Natur des Contracts von ſelbſt mit ſich bringt.

Wird über das Negotium nachher ein ſchriftlicher Contract errichtet, ſo hört, mit deſſen Vollziehung, die Verbindlichkeit der Punctation, in Anſehung aller derjenigen Bedingungen, auf, welche zwar in der Punctation enthalten, aber nicht dem Contract einverleibet worden.

VI.

Eben ſo wenig wird ein mündlich geſchloſſener, die Summe von 50 Rthlr. überſteigender Contract dadurch verbindlich, daß er bereits von einem der Contrahenten erfüllet worden, ſondern es iſt, dieſer einſeitigen Erfüllung ungeachtet, dergeſtalt zu halten, als wenn kein Contract geſchloſſen wäre; dem erfüllenden Theil aber ſoll, zur Wiedererlangung deſſen, was er geleiſtet hat, weder eine Klage aus dem Contract, noch *Condictio ſine cauſa*, ſondern nur allein die Eigenthums-Klage, binnen 6 Monathen offen ſtehen. Wenn alſo, ohne ſchriftliche Verſicherung, ein Gläubiger Gelder ausgeliehen, ein Käufer für erhandelte Waare Kaufgelder gezahlet, eine Herrſchaft auf die bey Handwerksleuten beſtellte Arbeit Angeld gegeben, das Anlehn aber nicht wiederbezahlet, oder die Waare und Arbeit nicht geliefert wird: ſo können dieſelben, wegen ermangelnden ſchriftlichen Contracts, weder die behandelte Waare und Arbeit, noch die darauf gezahlten Gelder, zurückfordern, vielmehr iſt der Gläubiger, wenn er ſich über das Anlehn ein Unterpfand geben laßen, ſolches dem vindicirenden Schuldner unentgeldlich herauszugeben ſchuldig.

Hat hingegen der Verkäufer die Waare, der Handwerksmann die beſtellte und von ſeiner eigenen Zuthat gefertigte Arbeit geliefert, und dafür keine Zahlung erhalten, oder bey einem Tauſch-Contract der eine Theil die vertauſchte Sache übergeben, ohne die Sache des andern Theiles erhalten zu haben: ſo ſteht demſelben ſeine gelieferte Waare, Arbeit und vertauſchte Sache, mit den noch vorhandenen Früchten, als ſein Eigenthum zu vindiciren.

Es ſoll aber dieſe Zurückforderung, wenn die verkaufte oder vertauſchte Sache ein beweglicher Gut iſt,

6 Monathen von Zeit der Lieferung, gerichtlich g
hen, und wann immittelſt die Sache an einen D
veräußert worden, gegen den dritten Beſitzer die Z
gar nicht Statt finden.

Hat jemand, auf einen mündlichen Contract,
Miethe einer Wohnung oder die Pacht eines Gutes
treten: ſo kann der Verpächter zu allen Zeiten die Wi
Abtretung der Wohnung und des Gutes, mit den in
Gute noch vorhandenen Früchten, fordern. Wege
verfloſſenen Miethe und Pacht, oder der nicht mehr
handenen Früchte aber, ſoll ſo wenig an Seiten des
pächters, als wegen des beſtellten baaren Vorſta
oder vorausgezahlten Pacht- und Miethzinſes, von
ten des Pächters eine Anforderung Statt finden.

Iſt endlich ein über bewegliche Sachen getro
Contract, von beyden Seiten völlig und dergeſtalt e
let, daß das ganze Geſchäft vollendet worden: ſo ſo
dabey ſein Bewenden haben, und die von beyden Th
völlig erfüllten Verträge, unter dem Vorwande des
lenden ſchriftlichen Contracts, nicht wieder zerr
werden.

VII.

Iſt in dem ſchriftlich errichteten Contract etwas
ſerlich geſchrieben oder unverſtändlich ausgedrückt,
auch der Ort und die Zeit, da der Contract geſchlo
ausgelaſſen: ſo kann der Sinn der unleſerlichen oder
verſtändlichen Worte, und der Ort und die Zeit de
ſchloſſenen Contracts, auch durch Zeugen und Eides
trag erwieſen werden. Auf gleiche Weiſe kann auch
Beweis der vorgeſchützten Gefährde des Zwanges,
Betrugs, der Bezahlung, und überhaupt aller derjen
Einwendungen, welche nicht die Wirklichkeit des
tracts und der dabey eingegangenen Bedingungen b
ſen, durch Zeugen und Eides-Antrag geführet werd

VIII.

Den Contrahenten ſtehet frey, ob ſie den ſchriftlic
errichtenden Contract ſelbſt aufſetzen, oder von einem
tario aufſetzen laßen, oder auch ſolchen in Gerichten
tragen und daſelbſt niederſchreiben laßen wollen. E
aber beyde, oder einer der Contrahenten, Schreibens
erfahren: ſo muß der mehr als 50 Rthlr. betragende

tract entweder gerichtlich, oder vor einem Notario und zween Zeugen, errichtet, und im erstern Fall von den Gerichten, im leztern Fall aber nicht allein von dem Notario, sondern auch von einem der Zeugen, den Parteyen vorgelesen, uud daß solches geschehen sey, von den Gerichten unter dem Contract verzeichnet, wenn er aber von einem Notario abgefaßt, sowohl von dem Notario als den beyden Zeugen, bey der Unterschrift attestiret werden.

IX.

Ist das Instrument eines Contracts, es sey von den Parteyen selbst, oder vor Gericht und Notarien verfaßt, verloren gegangen, so soll eine davon in Gegenwart der Parteyen gerichtlich genommene, oder auch von eben demselben Gericht und Notario, vor welchen der Contract geschlossen worden, aus seinem abgehaltenen Protocoll gefertigte beglaubte Abschrift zum Beweise zureichend seyn. Ist aber dergleichen Abschrift oder Protocoll nicht vorhanden, so kann die Wirklichkeit des vorhanden gewesenen schriftlichen Contracts und dessen Inhalt, auch durch Zeugen oder Eides-Antrag erwiesen werden.

X.

In Ansehung der Erbtheilungen, wie auch der Vergleiche, so über bereits gerichtlich anhängige Sachen und Streitigkeiten getroffen werden, hat es bey der Verordnung des §. 2. Unsers erneuerten Stempel-Edicts v. 13. May 1766. sein Bewenden; Wenn aber außergerichtliche Irrungen verglichen werden, so haben die transigirende Parteyen sich nach Vorschrift des gegenwärtigen Edicts zu achten.

XI.

Die Eheversprechungen sollen nicht mr nach Unserer Constitution vom 15. Dec. 1694. und deren Declaration vom 7. Sept. 1717. ohne Ausnahme, es mögen die sich verlobende noch Eltern haben oder nicht, in Gegenwart zweener Zeugen, außer den Eltern, Großeltern und Vormündern getroffen, sondern auch, gleich andern Verträgen, schriftlich verfaßt und vollzogen werden, widrigenfalls aber unverbindlich seyn. Auf dem Lande können hierzu die Prediger gebraucht werden, welchen alsdenn obliegot, den von ihnen über dem Ehegelöbniß gefertigten schriftlichen Aufsatz, sowohl selbst zu unterschreiben, als

von den Verlobten und Zeugen unterſchreiben zu laſſen, und, wenn die Verlobten des Schreibens unerfahren, in Anſehung der Vorleſung eben dasjenige zu beobachten, was im §. *VIII.* den Notarien vorgeſchrieben worden.

XII.

Die Eheſtiftungen und Erbfolge-Verträge, oder *Pacta Succeſſoria*, es mögen die leztern unter Eheleuten oder Blutsverwandten und Fremden geſchloſſen werden, ſollen nicht nur ſchriftlich errichtet, ſondern auch überdieß entweder vor Gerichte, oder vor einem Notario und zween Zeugen, welches aber nicht die Eltern, Großeltern und Vormünder der Contrahenten ſeyn müſſen, vollzogen werden, widrigenfalls ein Erbrecht zu bewirken, unfähig und unkräftig ſeyn.

XIII.

Soviel das bey den Verträgen zu gebrauchende Stempelpapier betrifft, hat es in Anſehung derjenigen Contracte, von welchen das zu adhibirende Stempelpapier bereits in Unſerm erneuerten Stempel-Edict v. 13. May 1766 feſtgeſezt iſt, bey denen daſelbſt enthaltenen Beſtimmungen ſein Bewenden, und ſoll zugleich dasjenige, was Wir daſelbſt §. 4. von den Eheſtiftungen geordnet haben, auch auf alle Arten der Erbfolge-Verträge hiermit erſtrecket ſeyn. Was aber die übrigen Verträge betrifft, in Anſehung deren in gedachtem Edict nichts beſtimmt worden, ſo ſoll zu denen, welche die Summe von 30 Thlr. oder mehr betreffen, ein Vier-Groſchen-Bogen genommen werden, diejenigen aber, welche weniger denn 30 Thlr. betragen, von dem Stempelpapier gänzlich befreyet ſeyn.

XIV.

Dieſe allgemeine Verordnung ſoll, vom 1. Oct. 1770 an, ihre geſetzliche Kraft haben, und von ſolcher Zeit an, auf das genaueſte befolget werden. Zu dem Ende, und damit ſelbige zeitig zu jedermanns Wiſſenſchaft gelange, ſoll dieſelbe nicht nur gewöhnlichermaßen publiciret, ſondern auch durch die Intelligenz-Nachrichten bekannt gemacht werden.

Allen Unſern Landes-Regierungen, Krieges- und Domainen Cammern, Magiſträten, Beamten und Gerichten, wie auch Unſerm *Officio Fiſci*, befehlen Wir demnach hiermit, von gedachter Zeit an, ſich nach dieſer Verordnung

rung allergehorſamſt zu achten, und auf deren genaue Befolgung mit Nachdruck zu halten.

Urkundlich unter Unſerer Höchſteigenhändigen Unterſchrift und beygedrucktem Königl. Inſiegel. Gegeben zu Berlin, den 8. Febr. 1770.

Friederich.

(*L. S.*)

von Jariges.

Daß auch in den Preußiſchen Landen zu den Contracten der geſetzmäßige Stempel genommen werden muß, ſolches lehren die deshalb publicirten Stempel-Edicte. Siehe Stempel.

Contract-Buch, wird bey Kaufleuten dasjenige Buch genennet, worin ſie ihre mit andern geſchloſſene Contracte einzutragen und aufzuzeichnen pflegen.

Contractation, (oder, wie viele irrig ſchreiben, **Contraction**) Span. Audiencia real de la Contractucion a las Indias, iſt ein Tribunal oder Gericht in Spanien, welches wegen der weſtindiſchen Angelegenheiten und Handelsgeſchäfte, ſonderlich aber wegen der weſtindiſchen Flotte, aufgerichtet worden, und aus einem Präſidenten, zween Beyſitzern oder Räthen, einem Fiſcal, zween Secretarien und einem Rechnungsführer beſteht, deren einige, die nach Amerika ausgerüſtete Flotte und Gallionen, die andern aber das Juſtizweſen über den amerikaniſchen Handel beſorgen.

Es iſt dieſes Gericht der Contractation bis zum Jahre 1717 beſtändig zu Sevilien geweſen, wo es auch zuerſt angeleget worden; zu deſto beſſerer Expedirung der Handelsſachen aber iſt es zu Anfange gedachten Jahres nebſt dem Conſulatsgerichte nach Cadix verleget worden. Im J. 1725 kam es zwar wieder nach Sevilla, ging aber 1726 nach Cadix zurück. Die Appellationen von dieſem Tribunal gehen an den zu Madrit reſidirenden großen Rath von Indien; alle Regiſter aber, welche nach Indien gehen, oder von dannen kommen, werden in dieſem Hauſe der Contractation gehalten, damit der König von Spanien in ſeinen Zöllen nicht betrogen werde, weil ein ſehr großer Unterſchleif darinn geſchieht, daß nicht nur die Kaufleute, ſon-

dern auch die, ſo über dieſelben beſtellt ſeyn ſollen, ihren Vor
theil dergeſtalt zu machen wiſſen, daß der König öfters kaum ein
vierten Theil von dem bekommt, was ihm von Rechtswegen zu
kommen ſollte. Wie es denn zu Cadix merkwürdig iſt, daß, ſo
bald die Flotte hier ankommt, ſich überdies auch gewiſſe Leut
finden, welche daſelbſt Metedores oder Metadors genennet
werden, und ordentliche Profeſſion machen, die Zölle des Königs
zu defraudiren, und ſowohl die baren Gelder, als Kaufmann
ſchaften, aus dem Lande zu practiciren wiſſen.

Contraction, nennet ſich eine beſondere Geſellſchaft, wel
che ſeit mehr als 100 Jahren zwiſchen den Kaufleute
von Nantes in Frankreich, und denen von Bilbao i
Spanien, errichtet iſt. Dieſe Geſellſchaft hat ein rec
procirliches Gericht, nach Art eines Handelsgerichts
Ein Kaufmann von Nantes, welcher ſich zu Bilbao b
findet, hat das Recht, dieſem Gerichte beyzuwohnen
und eine berathſchlagende Stimme; und die Kaufleu
von Bilbao, wenn ſie zu Nantes ſind, werden eben
gehalten. In Anſehung dieſer Geſellſchaft wird auc
zu Nantes von der ſpaniſchen Wolle ein ſehr leidliche
entrichtet; und zu Bilbao wird es hinwiederum mit d
Leinwand aus Bretagne auf eben dieſen Fuß gehalten
Sonſt hatten auch dieſe beyden Städte ſogar gemein
ſchaftliche Schiffe, welche zum Nutzen der Geſellſcha
handelten. Dieſer Gebrauch aber hat aufgehört.

Contradictor, ſiehe unter **Concurs.**

Contrahent, Contrahiren, ſiehe unter **Contract.**

Contra-Jagen. Dieſe Art des Jagens, wenn ſie geh
rig eingerichtet werden ſoll, erfordert eine beſondere La
des Orts, die ſich allein dazu ſchickt. Es muß nehmli
ein ſolcher Ort ſeyn, wo zwiſchen zwey Dickichten e
freyer Platz iſt, der nach Proportion eine Länge von
bis 400 Schritten habe. Doch iſt nicht allezeit darc
gelegen, daß es eben dieſe Länge ſeyn muß; ſondern
iſt nur dieſes wohl zu beobachten, daß man, wenn mc
in dem Schirm ſtehet, ſowohl nach dem Jagen, a
Contralauf, alles vollkommen überſehen könne. Au
ſchi

ſchickt ſich dergleichen Jagen hin, wo eine Wieſe im Walde liegt, oder wo ein junger Schlag vorhanden iſt. Recht ausnehmend aber iſt es zwiſchen zwey Bergen in einem Thal, wo aber auch im Thal, oder unten an den Bergen, ſo viel freyer Platz iſt, als vorher bemerkt worden.

Die Art, wie dieſes Jagen eingerichtet wird, findet man in Döbels neu-eröffneten Jäger-*Practica*, Lpz. 1754. 8. Th. II, S. 59—62, desgl. im I Th. des vollſtänd. Forſt- Fiſch- und Jagd-Lexicon, Frf. und L. 1752, gr. 8. Col. 427—433, beſchrieben, auch im erſtern abgebildet.

Contra-Lauf, heißt, bey den Jägern, wenn zwey Jagen einander gegenüber ſind, und nur ein Lauf zu allen beyden Jagen gebrauchet wird.

Contramandiren, **Contra Ordre** (Contre-Ordre) geben, Fr. Contre-mander, überhaupt, einen gegebenen Befehl widerrufen; Gegenbefehl ertheilen; insgl. eine beſtellte Sache wieder aufſagen, abbeſtellen.

Insbeſondere bey den Kaufleuten, wenn ein Banquier oder Handelspatron entweder die ſeinem Factor oder Commiſſionär ertheilte Ordre wieder zurücknimmt; oder ihm eine der erſtern ganz entgegenſtehende Ordre zufertiget. In Wechſelſachen aber heißt es ſonſt auch abſchreiben, oder die einem Andern gegebene Ordre, auf ſich zu traſſiren, oder die auf ihn, den Principal, gezogenen Wechſelbriefe, anſtatt ſeiner und auf ſeine Rechnung zu acceptiren, und zu bezahlen, widerrufen; welches leztere aber noch vor Ausgebung der Tratten, oder vor erfolgter Acceptation, geſchehen muß, da ihm ſonſt die zu ſpät geſchehene Abſchreibung oder Widerrufung der einmal von ſich geſtellten Ordre wenig oder nichts helfen würde.

Contraponiren, oder **Contrapoſition**, bedeutet bey den Kauf- und Handelsleuten, ſoviel als ſcontriren. Siehe **Scontro**.

Bey dem Buchhalten in doppelten Parteyen, heißt **Contraponiren**, oder die **Contrapoſition**, Fr. Contre-poſer oder Contre-poſition, wenn im Hauptbuche ein Artikel, es ſey im Debet oder Credit eines Conto, falſch eingetragen worden, mithin allhier ausgethan, und an gehörigen Ort gebracht werden muß. Manchmal bedienet man ſich auch der Wörter Retorner und Eſtorner, oder Retorne und Eſtorne, welche eben dieſes anzeigen.

Contra-Proteſt, ſiehe **Gegen-Proteſt**.

Contra-Ruf, eine beſondere Erfindung, die Wachteln zu fangen; ſiehe unter **Wachtel**.

Contraſt (aus dem Franz. und Ital. Contraſte und Contraſto, welches wieder aus dem Lat. Contra-ſtario zuſammengeſetzt iſt, und eigentlich Entgegenſtellung bedeutet) heißt, bey den Malern und Bildhauern, eine Abwechſelung und Entgegenſtellung, es ſey nun in Anſehung des Characters der Figuren, oder in Anſehung der Theile einer Figur, oder in Anſehung der Anordnung und Stellungen der Figur und ihrer Glieder, oder in Anſehung der Farben. In allen dieſen verſchiedenen Rückſichten kann man z. E. ſagen: dieſer Maler verſteht den Contraſt ſehr wohl. Daher das Zeitwort **contraſtieren**, Fr. Contraſter, ſowohl als ein Neutrum, eine jede Figur muß mit den andern Figuren ihrer Gruppe contraſtieren, d. i. anders geſtellet, angeordnet u. ſ. f. ſeyn; als auch als ein Activum, Contraſte machen, d. i. Mannigfaltigkeit, und in engerer Bedeutung Gegenbilder hervorbringen; mit den Farben, mit der Anordnung der Gegenſtände, mit den Characteren, mit der Stellung der Figuren und ihrer Glieder ꝛc. abwechſeln; dieſer Maler contraſtiert die Farben gut, d. i. er ſetzet die Farben auf eine ſchickliche Art einander entgegen. Im Deutſchen nennet man alles dieß **abſtechen**.

In der Baukunſt, heißt **Contraſtieren**, die Wiederhohlungen vermeiden, z. E. in einer Façade, mittelſt einer

einer Abwechſelung von runden und dreyeckigen Giebel-Feldern.

Contrat, ſiehe Contract.

Contractaction, ſiehe Contractation.

Contra-Tempo, Fr. Contre-temps, heißt auf der Reit-Schule, eine Verhinderung, welche das rechte Maaß der Lection des Pferdes unterbricht; z. E. wenn das Pferd, ſtatt ſich vorn zu heben, hinten ausſchlägt; oder, wenn der Reiter, es ſey nun mit Fleiß, oder aus Unwiſſenheit, den ordentlichen Gang des Pferdes mit dem Zügel oder auf andere Art verhindert.

Contravention, heißt überhaupt, die Uebertretung oder das Brechen eines Geſetzes, einer Verordnung, eines Tractats, eines Vergleichs ꝛc.; das Zuwiderhandeln. Inſonderheit verſtehet man dadurch den Handel mit contrabanden Waaren; die Hintergehung der Zölle und Acciſen; allerley liſtige Verſuche, ſich der Entrichtung der dem König ſchuldigen Abgaben zu entziehen.

Contrayerva; mit dieſem Namen wird 1) die peruvianiſche Giftwurzel, 2) die virginiſche Schlangen- oder Viper-Wurzel, auch 3) die Schwalbenwurzel, beleget; wovon an ſeinem Orte.

Contrayerva Germanica, Giftheil; ſ. Th. I, S. 378, fgg.

Contra-Zettel, wird in der Handelsſprache ein Zettel genannt, den man bey einer geſchehenen Auszahlung in die Caſſe leget, nachdem man die ausgegebene Summe nebſt dem Monathstage darauf verzeichnet; damit man, wenn der Saldo bey dem Monathsſchluß nicht richtig herauskommt, nachſehen könne, ob etwas anzuſchreiben vergeſſen worden.

Contre-allée, ſ. Th. I, S. 499.

Contrebande, ſiehe Contraband.

Contre-billet, ſiehe Gegen-Schein.

Contre-perlé, ſiehe unter Glas-Perle.

Contre-calquer, eine Gegencopie nehmen; ſiehe unter Copie.

Contre-coeur, das Rückenblatt im Kamin; ſiehe unter Kamin.

Contre-email, ſiehe unter Email.

Contrefait, ſiehe Conterfät.

Contrefait-Münze, ſiehe Medaille.

Contre-feu, ſiehe Feuer-Schirm.

Contre-fiche, ſ. Sparren. (Klammer-) Strebeband.

Contre-fort, Strebepfeiler; ſiehe unter Pfeiler.

Contre-foſſé, Gegengraben; ſiehe unter Graben.

Contre-hachure, Gegen- oder Kreuzſchraffierung; ſiehe unter Schraffieren.

Contre-jour, Gegenlicht; ſiehe unter Liche.

Contre-maître, der Ober-Bootsmann; ſ. Th. VI, S. 208.

— — — (Second) der Unter-Bootsmann; ſiehe ebendaſelbſt.

Contre-maîtres, ſiehe Factor.

Contre-mander, ſiehe Contramandiren.

Contre-marque, ſiehe Gegen-Zeichen.

Contre-mur, Gegenmauer; ſiehe unter Mauer.

Contre-ordre, ſiehe Contramandiren.

Contre-partie, ſiehe Contra-Buch.

Contre-pente, Gegenhang, Widerfall; ſ. unter Abhang.

Contre-porteur, ſiehe Hauſirer.

Contrepreuve, ſiehe Gegen-Abdruck.

Contre-ſanglon, Gegengurt; ſiehe unter Gurt.

Contre ſempler, gegenſempeln; ſiehe unter Sempel.

Contr'eſpalier, Gegenſpalier; ſ. unter Spalier.

Contre-terraſſe, Gegenterraſſe; ſiehe unter Terraſſe.

Contre-tirer, ſiehe unter Calkiren.

Contrevent, ſiehe Fenſterladen. Kreuzband.

Contribution, L. Contributio, Fr. Contribution, überhaupt eine jede Abgabe, die außer den Kammereinkünften, von den Unterthanen zu den Bedürfniſſen eines Landes gegeben wird; die Steuer. Contribution geben. Eine Contribution ausſchreiben. Siehe unter Steuerweſen.

Beſonders, die Auflage, die ein Feind in Kriegeszeiten auf ein Land oder auf eine Stadt macht; die Kriegesſteuer, Brandſchatzung, Ranzion; dasjenige, was, in Kriegeszeiten, die Gränzſtädte, Feſtungen und andere Oerter dem Feinde an Geld oder Naturalien ꝛc. liefern müſſen, um vor Brand und Plünderung ſicher zu ſeyn. Eine Stadt, ein Land, in Contribution ſetzen, mit Contribution belegen.

Betrachtet man die Art und Weiſe, wie eine Contribution oder Brandſchatzung gefordert und auferlegt zu werden pflegt, ſo wird man dieſelbe weder für eine perſönliche noch für eine Grundbeſchwerde anſehen können, indem die Feinde ſolche gemeiniglich von einer ganzen Stadt oder von einem andern Orte überhaupt, nicht aber von den einzeln Bürgern oder Einwohnern fordern; und alsdenn muß erſt unter dieſe eine Eintheilung gemacht, und beſtimmet werden, wieviel jeder von ihnen dazu beyzutragen verbunden ſey, woher auch dieſe Art von Abgabe den Namen hat. Wenn nun dieſe Eintheilung gefertiget worden, welches zuweilen von dem Feinde ſelbſt, meiſtentheils aber von der Obrigkeit geſchieht: ſo kommt es bloß darauf an, ob ein Beytrag dazu bloß den Grundſtücken auferleget, oder ob eine durchgehends gleiche Eintheilung unter alle und jede Einwohner ohne Unterſchied gemacht wird. Ohne Zweifel iſt Lezteres das vernünftigſte und billigſte, da durch Entrichtung der Contribution zugleich eines jeden Bürgers und Einwohners Nutzen befördert, oder vielmehr deſſen Schade abgewendet wird. Da die Gefahr allgemein iſt, ſo muß auch die Abwendung derſelben gemeinſchaftlich ſeyn; zumal, da ohnehin ein jeder Bürger und Einwohner, nach natürlichen ſowohl als bürgerlichen Rechten, verbunden iſt, alles Unglück, ſoviel in ſeinem Vermögen ſtehet, von dem Vaterlande abzuwenden, und alſo auch einen Beytrag zu demjenigen zu leiſten, was überhaupt zum Nuzzen der gemeinen Stadt, und aller Einwohner zuſammen

men genommen, verwendet wird. Wie viel meh
ſich alſo dieſes nicht auf dasjenige Geld anwenden
ſo den Feinden in der Abſicht bewilliget werden mu
den Ort vor Sengen und Brennen, vor Plünde
und andern den Einwohnern zuzufügenden Ungem
erretten, welches alles Dinge ſind, ſo man beſi
muß, ſobald man ſich eine feindliche Gewalt ge
unter der man ſich befindet. Hierzu kommt, d
allerſeits Einwohner bis dahin, und ſonderlich
vorhergegangenen Friedenszeiten, an dieſem Ort
gemeinſchaftlichen Aufenthalt und Schutz gehab
überhaupt der öffentlichen Ruhe genoſſen, auch
allgemeinen Bequemlichkeiten und Ergötzlichkeite
genommen haben, es auch billig ſcheint, daß ſi
von gleicher Theilnehmung bey gefährlichen Zeit
nicht ausſchließen; je gemäßer es den Rechten iſt
wer das gute von einer Sache genießt, auch da
nicht von ſich ablehnen dürfe, und daß diejenigen,
in glückſeligen Zeiten mit einander verbunden g
ſind, auch in betrübten Stunden ſich nicht von ei
zu trennen haben. Dieſes iſt eben die Urſache, n
auch die, welche ſonſt von Abgaben frey ſind, dem
achtet bey allgemeiner Noth, und ſonderlich zu K
Zeiten, das ihrige zu den allgemeinen Bedürfniſſe
beytragen. Man hält ſogar dafür, daß nicht e
der Landesfürſt jemanden zu Kriegszeiten von dem
trage zu den öffentlichen Beſchwerungen befreyen k
Hieraus erhellet klar, daß diejenige Obrigkeit der
ligkeit und den Rechten gemäß handle, welche di
den Feinden ausgeſchriebene Contribution nicht blo
Beſitzern der Grundſtücke auferleget, ſondern di
durchgängig unter alle Bürger und Einwohner, ſe
auch mit unter die Pächter und Miethsleute, nach
portion eines Jeden Vermögens, eintheilet, indem
die vom Feinde der Stadt oder dem Orte auferlegte
tribution und Brandſchatzung nicht nur jener G

ſt

ſtücke, ſondern auch der übrigen Einwohner bewegliches Vermögen und Habſeligkeiten, Handlung und Gewerbe, ſammt der Möglichkeit und Gelegenheit, ſich zu ernähren, und durch Kunſt und Fleiß etwas vor ſich zu bringen, ja ihr Leben ſelbſt, erhalten worden. Inſonderheit aber haben diejenigen Miethsleute, welche von ihrem Vermögen leben, die Eitelkeit und den Irrthum abzulegen, nach welchem ſie gemeiniglich dafür halten, als ob ihnen die Republik noch Dank ſagen müſſe, daß ſie ihre austrägliche Renten an dem Orte und an keinem andern verthun, und daher von aller Contribution frey zu ſeyn begehren. Sie ſind es vielmehr, welche der Republik für die Erhaltung der öffentlichen Ruhe und Sicherheit, für die Sorgfalt in Anſehung des geiſtlichen, für die Handhabung der Gerechtigkeit, ja ſelbſt für das angenehme und reizende, ſo ſich an dem Orte findet, kurz für alles dasjenige Dank ſchuldig ſind, was ſie angetrieben hat, daß ſie vielmehr dieſen Ort, als einen andern, zu ihrem Aufenthalt erwählet, wozu ſie gewiß ihre gute Urſachen gehabt haben, ſollten ſie auch bloß aus Familienumſtänden herrühren. Sie haben alſo auch in Anſehung der feindlichen Contribution zu überlegen, daß, wenn die Stadt erhalten wird, zugleich auch ſie und ihr ganz Vermögen erhalten werden; wenn aber die Stadt verwüſtet wird, und die Bürger daraus vertrieben werden, auch zugleich ihre in der Stadt auf Zinſen ausgeliehene Capitalien, ja die Lebensart ſelbſt, deren ſie ſich bisher bedient haben, verloren gehen. Und dieſes iſt ohne Zweifel die Urſache, warum ſogar einige Rechtslehrer dafür halten, daß diejenigen, deren Vermögen in baren Gelde und außenſtehenden zinsbaren Capitalien beſteht, ingleichen Kaufleute, deren Vermögen niemals müßig zu ſeyn, ſondern immer mehr und mehr zu erwerben pflegt, zu den in gefährlichen Zeiten zu machenden Anlagen mehr zu geben hätten, als die übrigen, welche entweder ſich ihr Brod ſauer verdienen, oder ihre Grundſtücke den Ein-

quartierungen, ſich ſelbſt aber den Kriegsſchäden-Forderungen ihrer Pächter und Miethsleute ausgeſetzt ſehen müſſen.

Wenn nun die Obrigkeit, nach allen Regeln des Rechts und der Billigkeit, den Pächtern und Miethsleuten für ihre Perſonen Contribution abfordert: ſo muß das, was an Contribution dem Verpächter als Eigenthümer des Grundſtücks, und das, was im Gegentheil dem Pächter oder Miethsmann für ſeine Perſon auferleget wird, von einander unterſchieden werden. Was jenes betrifft, ſo iſt zwar der Pächter in Abweſenheit des Grundherrn ſchuldig, das geforderte für ihn zu verlegen, indem die Obrigkeit berechtigt iſt, ſich an den Innhaber des Grundſtücks, den ſie im Gute findet, zu halten, allein der Pächter fordert es von dem Eigenthümer wieder, und zwar als Vorſchuß, dahingegen er zu kurz kommen würde, wenn er es unter die Kriegsſchäden, weshalb er Erlaß vom Pachtgelde zu erhalten hat, mit bringen wollte; wie denn durch die Bezahlung dieſer Contribution dem Pächter oder Miethsmann nicht der Gebrauch des gepachteten oder gemietheten Grundſtücks entzogen, wohl aber dadurch von ihm die Geſchäfte des Eigenthümers verwaltet worden ſind.

Wie aber? wenn die Contribution gefordert wird, ohne dabey zu gedenken, ob ſolche dem Grundſtücksbeſizzer ſelbſt oder dem Pächter auferleget werde? Ich halte dafür, daß der Pächter auch dieſe von dem Grundherrn wieder verlangen könne. Denn es iſt nicht zu läugnen, daß die Contribution ordentlicherweiſe und in der Regel allerdings unter die Grundbeſchwerungen gehöre. Denn, wenn es gleich, erwieſenermaßen, billig iſt, daß die Nicht-Angeſeſſenen das ihrige ebenfalls dazu beytragen: ſo iſt doch auch auf der andern Seite gewiß, daß ſolches die Obrigkeit erſt anordnen und beſtimmen müſſe; außerdem aber, und ſolange nicht ein anderes ausgemacht, oder ſonſt aus den dabey vorwaltenden Umſtänden klar iſt, ſo

ſind

ſind, den Rechten nach, alle Abgaben, welche ausgeſchrieben werden, für Grundbeſchwerungen anzuſehen, und werden von den Beſitzern gefordert. Die Grundſtücke werden aber nicht von den Pächtern, ſondern von den Verpächtern durch Ziehung des Pachtgeldes beſeſſen. Hieraus erhellet nun, daß die Contribution, überhaupt betrachtet, als eine Grundbeſchwerung von dem Verpächter zu tragen ſey; und daß daher der Pächter, wenn er dieſelbe bezahlet, und ſie ihm nicht beſonders für ſeine Perſon auferlegt worden iſt, ſelbige unter dem für den Grundherrn gethanen Vorlage wiederzufordern berechtigt ſey. Daß aber die bezahlte Contribution eine perſönliche geweſen ſey, hat, wenn es nicht aus dem Namen oder der Sache ſelbſt abzunehmen iſt, nicht der Pächter, ſondern der Verpächter, zu erweiſen. Denn in der Regel werden die Abgaben nicht auf die Perſonen geleget; alle Grundbeſchwerungen hingegen fallen natürlicherweiſe dem Eigenthümer, und nicht dem Pächter, zur Laſt. Hierbey iſt kein Unterſchied zu machen, die Contribution mag von dem Feinde unter einem Titel und Namen gefordert werden, unter welchem ſie will; es ſey entweder unter dem Namen der wirklichen Contribution oder Brandſchatzung, oder aber als Vorſchuß, Winterquartier- oder andere Douceur, Gelder, Tafelgelder, Courteſiegelder, u. ſ. w. wenn ſie nur den Eigenthümern der Grundſtücke entweder vom Feinde oder von der Obrigkeit auferleget wird. Gleichergeſtalt kommt nichts darauf an, wie und auf was Weiſe die Eintheilung der Contribution unter die Beſitzer der Grundſtücke geſchehe, ob nach den Häuſern oder nach den Aeckern, oder ſo, wie in Friedens-Zeiten die Abgaben ausgebracht zu werden pflegen, oder aber nach dem Werthe der Grundſtücke, wenn z. E. jeder Grundſtücksbeſitzer von jedem Hundert des Werths, oder in Sachſen von jedem auf dem Grundſtücke haftenden Steuerſchocke und Quatember, ein Gewiſſes zu der durch den Feind ausgeſchriebenen Contribution bezahlen

muß. Denn, bey allen dieſen Arten von Eintheilung wird allemal auf das Grundſtück ſelbſt geſehen; und a iſt es in jedem Falle eine Grundbeſchwerde. Wiewo dieſe Art der Eintheilung nicht von allen Rechtslehre gebilliget wird. Ich habe dieſe Contribution Grundl ſchwerungen genennet; und ſie ſind es allerdings, weil der Grundherr als Grundherr zu tragen hat. Sie ſi es aber gleichwohl nicht in dem Verſtande, als wenn auf den Grundſtücken unmittelbar hafteten, ſo wie et die übrigen Steuern, welche auch auf alle künftige B ſitzer mit übergehen; vielmehr wird die Contribution r dem, der das Grundſtück zur Zeit des Krieges eigenthü lich beſitzet, um deswillen abgefordert, weil dieſes Grun ſtück ein Theil von deſſen Vermögen iſt. Und dar kommt es, daß wenn auch der Pächter alle auf dem G haftende Steuern und Beſchwerungen, ordentliche o außerordentliche, zu tragen ſich anheiſchig gemacht hät er dennoch die von dem Grundſtücke geforderte Cont bution von dem Seinigen zu geben nicht gehalten i Einige Rechtslehrer ſcheinen anderer Meynung, ſond ſich in dem Falle, wenn die Pacht zur Zeit des Krieg geſchloſſen oder verlängert worden iſt, zu ſeyn. We aber im Gegentheil die Obrigkeit zu Aufbringung d feindlichen Contribution auf den übrigen Bürgern u Einwohnern entweder ein Kopfgeld auferlegt, oder we ein jeder etwas von ſeiner Nahrung und Gewerbe, o eine Vermögenſteuer, inſonderheit von dem baren Gel werbenden Capitalien und Mobilien, oder, wenn hau ſachlich der Pächter etwas, nach Proportion des alljäh lichen Pachtzinſes, abgeben muß: ſo iſt alles dieſes ei perſönliche Contribution, welche der Pächter aus ſeine eigenen Vermögen zu bezahlen hat, und deren Erſatz von dem Grundherrn nicht fordern kann, da, bey A erlegung aller dieſer Abgaben, nicht auf das Grundſtü ſelbſt, ſondern auf des Pächters Perſon oder Vermög geſehen worden iſt; wobey auch kein Unterſchied ſe

kan

kann, ob der Pächter auf kurze oder lange Zeit gepachtet habe. Hierher iſt auch ferner zu rechnen, was der Miethsmann nach der Anzahl der in Miethe habenden Zimmer oder Fenſter erlegen muß, zumal wenn es nicht von den Zimmern oder Fenſtern ſelbſt, oder von deren Eigenthümer, ſondern von dem Miethsmann als Miethe-Mann und Inhaber derſelben gefordert wird. Wenn aber eine ſogenannte Vieh- oder Klauenſteuer zu entrichten iſt, ſo wird ein Unterſchied unter dem Viehe zu machen ſeyn, welches der Pächter als eiſern mit erpachtet, und unter dem übrigen Inventarienviehe. Von dieſem hat der Verpächter, von jenem aber, ingleichen von dem Viehe, welches der Pächter über das Inventarienvieh in das Gut gebracht hat, Lezterer die Viehſteuer zu geben.

Eine Art von Contribution iſt es auch, wenn der Feind den Rittergütern eine Kriegsſteuer nach dem Fuße der Kriegsdienſte auferleget, welche deren Beſitzer vorher ihrem Landesherrn haben leiſten oder mit Gelde bezahlen müſſen, d. i. wenn er von ihnen ſogenannte Ritter-Pferdsgelder verlanget. Sie pflegen gemeiniglich mit eben ſo großer Schärfe, als die übrigen Arten von Contributionen, eingetrieben zu werden, ob ſie ſchon zuweilen unter dem ſcheinbaren Titel eines Dongratuit gefordert werden. Da nun der Adel, oder wer dieſem gleich iſt, dieſe Ritterpferdsgelder als Beſitzer der Rittergüter geben muß: ſo ſiehet ein jeder leicht ein, daß ſolche nicht der Pächter, ſondern der Verpächter, zu tragen habe.

Von der Contribution iſt ferner diejenige Geld-Erpreſſung nicht weit entfernt, wenn einige der geringern Officiere, oder gar gemeine Soldaten, ohne Vorwiſſen des commandirenden Officers, von dem Pächter bares Geld entweder mit Gewalt oder durch Liſt zu erpreſſen ſuchen. Hier fragt es ſich nun, ob der Pächter dieſes Geld aus ſeinem Vermögen zu tragen, oder ob er deſſen Erſatz von dem Eigenthümer zu erwarten habe? Meine unmaßgebliche Meynung hierüber iſt dieſe. Wenn die Soldaten das Geld unter dem Scheine eines von ihnen angeführten Vorwandes empfangen, z. E. wenn ſie vorgeben, als ob ſie abgeſchickt

ſchickt wären, von dem Grundſtücke Lieferungen, Fuhren u. d. gl. zu verlangen und abzuhohlen, und der Pächter anſtatt deſſen mit einigem Gelde abfinden: ſo fällt letzteres Erachtens, dem zur Laſt, über welchen der Schaden gehen würde, dafern das geforderte wirklich hätte geben werden müſſen; und hiernach wird der Pächter das von ſolche Weiſe erpreßte Geld entweder vom Verpächter wieder kommen, oder nicht. Denn jede Sache, welche den Pächter andern einnimmt, nimmt auch zugleich ihre Beſchaffenheit an. Wenn aber die Soldaten das Geld ohne alle Urſache, auch ſogar ohne ſich einmal einigen Scheingrundes zu machen, lediglich mit Gewalt und Drohungen erpreſſen: ſo ſcheint wiederum ein Unterſchied Statt zu finden, ob dieſe Drohungen des Pächters eigene Perſon betreffen, z. E. wenn er mit Verluſtung des Lebens, mit Wegführung ſeiner Perſon, oder mit Schlägen, bedrohet wird; oder aber, ob die Drohungen auf ſeine Grundſtücke zuzufügendes Unglück befürchten laßen, als wenn die Soldaten mit Anſteckung des Gutes oder Wegführung des Inventarienviehes drohen. Im erſtern Falle glaube ich den Verluſt des erpreßten Geldes mit Rechte dem Pächter, im andern hingegen deſſen Erſatz dem Verpächter zuſprechen zu können. Inzwiſchen muß bey allen dieſen Gelderpreſſungen der Pächter ſich nichts zu Schulden kommen laßen. Denn ob wohl nicht zu rathen iſt, die Erfüllung der Drohungen abzuwarten, ſo würde es dennoch auch nicht klüglich gehandelt ſeyn, ſofort zur Geldgabe zu bequemen, ſondern er muß vor allen Dingen verſuchen, ob er die Soldaten mit guten Worten abweiſen könne, und daneben unter der Hand, ſoviel möglich, erkundigen, ob auch der angegebene Vorwand gegründet ſey. Denn er iſt allemal den in das Gut kommenden Feinden eben als in ſeinem Vermögen iſt, zu widerſtehen verbunden. Sollten auch dieſe das Geld ſchon erpreßt haben, ſo liegt dem Pächter ob, wo nicht beſondere Verhinderungen vorhanden ſind, das geſchehene bey dem commandirenden Officier anzuzeigen, und zu beſtreben, damit er, wo möglich, das Geld wieder bringe, indem niemand da etwas verſchenken kann, wo es am fremden Beutel bezahlet wird.

Carl Gottfr. Winklers rechtliche Abhandlung von Ar den der Pachter und Miethsleute. Lpz. 1762, gr. 8. S.

Siehe auch die Art. Kriegesſchaden bey La tern. Repreſſions- und Contributions-Rech

Controle, Fr. Contrôle, ein doppeltes Regiſter, worein gewiſſe Acten, Contracte, Verordnungen, und andre beym Juſtiz- und Finanzweſen vorkommende Ausfertigungen eingetragen werden, um ihre Erhaltung gegen allen künftigen Betrug zu verſichern; ein **Gegenregiſter**, das **Gegenbuch**; das **Gegenprotocoll**; it. die in dergleichen doppelte oder Gegenregiſter eingetragene Acten, Rechnungen und andere Sachen.

Derjenige, der das Gegenregiſter oder Gegenbuch über gewiſſe Acten, Rechnungen und andere Sachen hält, wird ein **Controleur**, oder **Gegenſchreiber**, Fr. Contrôleur, genannt.

Contumazhäuſer zu Peſtzeiten, ſiehe unter **Peſt**.

Contur, ſiehe **Greif-Geyer**.

Contuſche, Fr. Contouche, ein kurzer Schlafrock der Mannsperſonen; noch mehr aber ein weites, theils in Falten gelegtes, theils glatt-gemachtes Oberkleid des andern Geſchlechtes, von ſeidenen, halbſeidenen, baumwollenen oder wollenen Zeuge. Wenn es bis an die Hüfte glatt anliegt, heißt es eine **Taillen-Contuſche**. Die kleinen kurzen **Hauscontuſchen** werden an manchen Orten auch **Coſſäcklein** genennet. Die Moden davon ändern ſich unaufhörlich.

Friſch glaubt, daß die ehemalige mediſche Kleidung, ſo unter dem Namen [illegible] bekannt war, zu dieſer Benennung Anlaß gegeben.

Contuſion, ſiehe **Queetſchung**.

Convallaria, ſiehe **Mayen-Blümlein**.

Convention, L. Conventio, Fr. Convention, überhaupt eine jede Zuſammenkunft, und die auf derſelben gemachten Schlüſſe.

Im deutſchen Reiche ſind verſchiedene Zuſammenkünfte und Verabredungen der Reichskreiſe und Reichs-Stände, beſonders in Münz-Angelegenheiten, unter dieſem Namen bekannt. Daher der **Conventions-Fuß**, die **Conventions-Münze**, eine Münze, die vermit-

teilt geſchloſſener Conventionen ſeit 1750 von verſchi
nen Reichsſtänden nach dem neuen Wiener Fuße aus
präget wird; ſiehe Münzfuß. Der Conventio
Gulden, Conventions-Thaler, u. ſ. f. Gulden o
Thaler, welche nach dieſem Conventionsfuße ausgep
get worden, nach welchem 8½ ganze Species-Th
eine cölniſche Mark machen.

Convention, ein Vergleich; ſiehe Vertrag.

Converſo. Dieſes aus der portugieſiſchen Sprache
lehnte Wort bedeutet denjenigen Ort auf dem Ver
eines Schiffes, zwiſchen dem großen und Fockm
wo man ſpazieren und ſich mit einander unterreden (
verſiren) kann.

Conver, L. Convexus, Fr. Convexe, rund-erhaben.
wird dem, was concav oder rund-hohl heißt, entge
geſetzt, und iſt inſonderheit gebräuchlich, wenn
Spiegeln und linſenförmigen Gläſern die Rede iſt.

Convoi, Convoy, Convoyer, oder Geleitsſchiff,
Convoi-Vaiſſeau, oder Navire de convoi ou de con
ve. Alſo nennet man, bey der Handlung zur See,
Kriegsſchiff, welches Kauffahrdeyſchiffe convoyi
d. i. dieſelben begleiten muß, um ihnen zur Bedeck
zu dienen, wie auch dieſelben, bedürfenden Falles, a
die Anfälle der Feinde des Staats oder der Seeräube
vertheidigen. Diejenigen Schiffe, welche ſich unter
Schutz der Convoi begeben, ſchließen eine Admiralſch
Der deshalb aufgerichtete ſchriftliche Vertrag aber fü
den Namen eines Feyn-Briefes. Von der Admira
werden gewiſſe Regeln abgefaſſet, nach welchen ſich
wohl die Convoi-, als auch die unter ihrem Schutz
henden, in Häfen und Rheden ſtill liegenden, oder
Lauf fortſetzenden Schiffe richten, und ein gewiſſes
voi- und Beſchirmungs-Geld, zur Erhaltung der
voi, geben müſſen.

Hiernächſt hat das Wort Convoi auch noch ver
dene andere Bedeutungen. Alſo heißt z. E. auch
Zu

Zufuhre des Geldes, der Lebensmittel und der Kriegs-Geräthſchaft eine Convoi oder Bedeckung, Fr. Convoi oder Eſcorte, wenn ſelbigen eine hinlängliche Anzahl Kriegsleute zugegeben wird, ſie deſto ſicherer an Ort und Stelle zu bringen, und ſie auch im Nothfall wider die feindlichen Anfälle zu bedecken und zu beſchützen. Ferner 2) nennet man in Holland die Admiralitäts-Kammern, oder die Expeditionen, wo die Päſſe für die Schiffe ausgegeben werden, Convoi. Wie denn auch daſelbſt insgemein die Ein- und Ausfahrtsgelde, welche dieſe Admiralitäts-Kammern durch ihre Beamte einnehmen laßen, Convoi-Geld heißt. Zu Bourdeaux nennet man 3) eine von den drey großen Einnahmen der königlichen Pachtzölle, worinn alle Zölle von den zu Waſſer ein- und ausgehenden und der Convoi unterworfenen Waaren entrichtet werden müſſen, ſowohl als dieſe Zölle oder Abgaben ſelbſt, auch Convoi.

Convoi-Loopers, nennet man zu Amſterdam eine Gattung öffentlicher Factors, welche die Sorge haben, von der Convoi, oder, wie man anderwärts ſaget, vom Zoll-Amte, alle Quittungen, Päſſe und andere Scheine abzulangen, welche die Kaufleute zu Ein- und Ausführung ihrer Waaren nöthig haben.

Convolvulus, ein Pflanzengeſchlecht; ſ. Winde.

Convoy, ſiehe Convoi.

Convulſionen des Eingeweides bey Pferden, ſiehe unter Kolik.

Conyza, Fr. Conyſe; ſiehe Flöh-Kraut.

Conyza pannonica lanuginoſa MORISON., ſiehe Chriſt-Auge.

Copahu-Balſam, Copaliſcher Balſam, L. Balſamus Copaivæ, Balſamus de Copaiba, de Copaiva, Fr. Baume de Copaie, oder Copahu; ſ. Th. III, S. 453—456.

Copal, Gummi-Copal; ſiehe Kopal.

Coveaux, ſiehe Hobel-Späne.

Copec, ſiehe Kopeke.

Copie, Copey, L. Copia, Fr. Copie, eine jede Sache, die nach einer andern verfertiget wird, im Gegensatze des Originals. Besonders von Schriften, eine Abschrift oder eine aus dem Original genommene Nachschrift. Eine Copie von etwas nehmen, verfertigen. Daher copieren, abcopieren, Fr. copier, abschreiben, und in weiterer Bedeutung überhaupt nachahmen; der Copist, ein Abschreiber, und in weiterer Bedeutung ein Nachahmer.

Vermuthlich wurde die Abschrift einer Urkunde oder eines Buches in den mittlern Zeiten zuerst eine Copie genannt, weil dadurch die Sache vervielfältiget und gleichsam in Menge hervorgebracht wurde.

Der Graf Leopold von Neipperg, erfand im J. 1762 eine sehr artige Maschine, (Jedermanns geheimer Copist genannt, mittelst welcher man ohne Abschreiben sein eigener Copist wird oder, wodurch man mit weniger Mühe seine Briefe und Aufsätze auf einmal doppelt, und nach Belieben drey- und mehrfach als so viele Urschriften, mit bester Verwahrung des Geheimnisses und großem Zeitgewinn auf einmal zu Papier bringen kann. Siehe Schreibe-Maschine.

Eine aus dem Original genommene Abschrift, wenn sie gerichtlich, oder von einem Notarius, der Urschrift einstimmig zu seyn, bezeuget wird, heißt eine beglaubte Abschrift, oder vidimirte Copie, Fr. Copie collationnée.

Eine Copie, die dem Original in allen Stücken gleich ist, von eben derselben Art Papier, von eben demselben Format, mit eben denselben ausgestrichenen oder ausradirten Stellen ꝛc. wie im Original, nennet man eine figurirte Copie, Fr. Copie figurée.

Dergleichen figurirte Copeyen werden zuweilen verlangt und verordnet, wenn ein Verdacht da ist, daß das Original untergeschoben oder verfälscht seyn mögte.

Bey den Mahlern, Bildhauern und Kupferstechern, heißt Copie, ein Gemählde, ein Abriß, ein Kupferstich, oder sonst eine gegrabene oder ausgehauene Kunstarbeit, welche die Nachahmung eines gewissen

Origi

Originals iſt. Eine Gegencopie nehmen, Fr. Contre-calquer, heißt, die Züge einer durch Abdruck copierten Zeichnung, oder des noch friſchen Abdrucks eines Kupferſtichs, durch einen zweyten Abdruck copieren, damit auf dieſem die linke und rechte Seite der Figur ſich eben ſo, wie im Original, darſtelle.

Um Zeichnungen und Riſſe zu copiren, bedient man ſich einer ſtählernen, wohlgehärteten und mit einer ganz ſubtilen ſcharfen Spitze verſehenen Nadel, die Copier-Nadel genannt.

Zu eben dieſem Behuf hat auch Hr. Jo. Eph. Wenkel, einen Copier-Zirkel erfunden, welcher aus mehrern Zirkeln beſteht, die alle Veränderungen, Stellungen und Bewegungen annehmen, ohne daß einer dem andern in einer jeden geſuchten Stellung und Bewegung hinderlich werde.

Beſchreibung eines neu-erfundenen Copier-Zirkels, nebſt einer Kupfertafel, von Jo. Eph. Wenkel. Berl. 1775, gr. 8. 2 B.

Ein überaus nützliches und bequemes Copier-Inſtrument hat auch der gelehrte und berühmte Herr Prof. Stegmann, zu Caſſel, erfunden; und ich habe das Vergnügen, die Beſchreibung und Abbildung davon, ſo wie ich ſie von der bereitwilligen Gütigkeit meines werthgeſchätzten Freundes erhalten habe, hier mitzutheilen.

Fig. 414. A, iſt eine runde meſſingene Platte, welche mit 3 ſtählernen Spitzen verſehen iſt, damit auf ſolchen das ganze Inſtrument feſt ſtehe. Auf dieſer Platte befindet ſich eine bewegliche runde Scheibe B, über deren Mitte ein ſchmales Stück Meſſing befeſtigt iſt, welches dergeſtalt ausgearbeitet worden, daß, ohne zu wanken, zween Schieber (wovon nur der vorderſte D gezeichnet worden,) bewegbar ſind. Jeder Schieber hat 2 viereckige Stäbe E E, O O, an welchen ſich Schieber befinden, an deren inwendige Seite eine Vorrichtung gemacht worden, durch welche die 2 lange Regeln I I, L L, ſanft und dabey ſatt ſich bewegen. Der Bügel F, welcher auf die Scheibe D feſtgemacht iſt, umgreift die gezahnten Räder H, H, H, welche an ihrer gemeinſchaftlichen Axe feſt ſind, die durch den Mittel-

punct von beyden Scheiben A und D gehet, und oben mit einem Knopfe G verſehen iſt, in deſſen Mitte ein Punct angegeben, welcher den Mittelpunct der Maſchine andeutet. Die Räder, deren Durchmeſſer aufs genaueſte ſich verhalten wie 1 zu 2; 3, 4, ſind auf einer beſondern Maſchine aufs accurateſte geſchnitten, und ohne Feilen die Zähne ausgearbeitet worden. Mit eben dieſer Maſchine ſind die beyden Regeln I I, L L, ebenfalls geſchnitten, und deren Zähne zur Richtigkeit gebracht, alſo, daß dadurch der Eingriff der Zähne der Stange in die Zähne der Räder aufs richtigſte, ohne Spielraum zu haben, erhalten werden. N N, N N, ſind die Stützen der Regeln, welche mit elfenbeinernen Rollen verſehen ſind, und ſich auf den Regeln nach Gefallen verſchieben, erhöhen und erniedrigen laſſen. Auf der Regel I I iſt ein Schieber, durch deſſen Hülſe ſich ein aufs richtigſte eingeſchliffener meſſingener Draht K bewegt, in deſſen Unkertheil ein Bleyſtift geſteckt werden kann. Oben auf dieſem Draht iſt ein meſſingener Becher befindlich, in welchen Hagelkörner (Schrot) geleget werden, um den gleichen Druck der Bleyfeder aufs Papier zu erhalten. Auf der Regel L L befindet ſich in eben einer ſolchen Hülſe ein ſtählerner Stift mit dem Knopfe M.

Fig. 415 ſtellet den zu dieſer Maſchine nöthigen Stangenzirkel A B vor, welcher ſo lang als die Regeln iſt, und in Zolle getheilet worden. Durch den Schieber D gehet ein ſtählerner Stift C, welcher nach Befinden erhöhet und niedergelaßen werden kann.

Wenn nun dieſes Inſtrument zum Gebrauch aufgeſtellet werden ſoll, ſetzet man es in die Mitte einer glatt gehobelten Tafel, und drückt die Spitzen feſt ins Holz; den zu copierenden Riß leget man zur rechten, das Papier, worauf der Riß gebracht werden ſoll, zur linken Hand, und befeſtigt beyde mit Mundleim. Soll nun z. B. die Copie die Hälfte vom Original werden: ſo ſetzet man die Regeln auf die Räder, deren Diameter ſich verhalten wie 1 zu 2. Wenn nun der Stift M zwey Fuß vom Centro des Knopfs G geſtellet worden, welches durch Hülfe des Stangenzirkels geſchieht, ſo muß der Stift K vom Centro auf 1 Fuß Abſtand bekommen. Sind die Stützen gehörig geſtellet, daß die Regeln parallel mit der Tafel, ohne zu ſchwanken, laufen, und die Schrauben in jeden Schieber feſt geſchroben: ſo ergreift man mit der rechten Hand den Stift M, führet ſolchen auf dem zu copierenden Riſſe langſam, und ohne denſelben zu verletzen, herum, da alsdenn der Stift K die Hälfte von

dem

dem Original auf dem untergelegten Papier zuverläßig richtig nachzeichnen wird. Man kann, wenn man mit der linken Hand den Knopf G ergreift, der leichtern Bewegung mit der rechten Hand bequem zu Hülfe kommen. Aus dieſem einzigen Beyſpiele erſiehet man ohne Mühe, wie man ſich in andern Fällen dabey zu verhalten habe.

Vom Copieren der Medaillen und Münzen, ſiehe Medaillen- und Münz-Copieren.

Copie, ſiehe Exemplar bey den Buchdruckern.

Copiebuch, Copeybuch, Copierbuch, (Brief-) ſiehe Th. VI. S. 701, f.

Copiebuch, (Rechnungs-) ſiehe Rechnungs-Copie-Buch.

Copiebuch, (Wechſelbriefs-) ſiehe Wechſelbriefs-Copierbuch.

Copieren,
Copier-Inſtrument,
Copier-Nadel,
Copier-Zirkel,
Copiſt,
} ſiehe unter Copie.

Cópou, iſt eine Art Leinwand, oder ein Gewebe, welche in China fabricirt wird, und eine Gattung von Nesseltuch iſt. Das Kraut, woraus man ſie macht, heißt Co oder Cos, und wird nur in der Provinz Fokien gefunden. Es iſt eine Gattung Epheu, aber mit runden, weichen, inwendig grünen und auswendig weißlichen und baumwollenartigen, aber viel größern, Blättern, als die an unſerm Epheu in Europa zu ſeyn pflegen. Der kleine Stock, welcher den Körper davon ausmacht, und der ſo wollicht iſt, wie die Blätter, bringt eine Art Hanf hervor, woraus die Copous gewebet werden. Nachdem man ihn faulen, oder im Waſſer röſten laßen, zieht man die erſte Haut, als unnütz, davon ab. Die andere aber, welche ſehr fein iſt, iſt die, ſo gebrauchet wird, da man ſie bloß mit der Hand in ſehr kleine Fäden abtheilet, ohne ſie zu ſchlagen, noch zu ſpinnen. Die Leinwand, welche man daraus macht, iſt durchſichtig,

und

und ziemlich fein, aber ſo friſch und leicht, daß es ſch
als ob man gar nichts auf dem Leibe hätte. Ma
dienet ſich ihrer in der großen Hitze mit Obeckleidern
Cho. (ſ. oben, S. 1.)

Copuliren der Bäume. Dieſes geſchiehet alſo, da
neben einander ſtehende Bäume mit ihren Zweigen
geſtalt an einander gebunden werden, daß ſie an ei
der wachſen, und nachher der zahme Zweig von ſe
Stamme abgelöſet, die übrigen Aeſte des wilden S
mes aber hinweg gehauen werden. Da nun dieſes
mit Orangeriebäumen, welche in Kaſten neben eina
geſetzet werden können, angehet, mit denen in die
feſt gewachſenen großen Bäumen hingegen, es
ſchwerlich thun läßt; es wäre denn, daß man bey j
niedrige Bäume wilde Stämme ſetzte, und nachher
Zweige, nach deren Ausſchießung, zuſammen verkn
te: ſo hat man noch eine andere Art erfunden. S
ſoll nehmlich den Stamm von unten auf ſchräge
ſchief, wie auch auf eben die Weiſe den Zweig, we
copulirt werden ſoll, abſchneiden, ſo, daß die be
Schnitte juſt auf einander paſſen; auch muß der Z
eben ſo dick als der Stamm, ſeyn, weil ſonſt die
den nicht auf einander paſſen können. Dieſe zwey a
ſchnittene Theile nun müſſen genau auf einander
get, mit Baſt oder Bindfaden feſt verbunden, und
Baumwachs verwahret werden, da es denn in ku
zuſammenwächſt, daß daraus ein guter Baum gez
werden kann. Auch kann man es alſo machen,
man den Stamm ein paar Queerfinger tief unter ſ
oberſten Flöte, wo er ſonſt gepfropfet werden ſollte,
einſchneide, das eingeſchnittene Stück herab ſpalte,
glatt und fleißig beſchneide; alsdenn muß man e
Zweig von gleicher Dicke ſuchen, welcher auf eben
gleichen Weiſe, gleichſam wie Stuffen, eingeſchn
werden muß, ſo, daß er juſt zu und in den abgeſchn
nen Stamm paſſe. Dieſe beyde Stücke werden

zuſammen gebunden, und gerathen ſo wohl, daß in kurzer Zeit ſchöne Bäume darauf gezogen werden können.

Copuliren oder Vereinigen ſchwacher Bienenſtöcke mit einander, ſiehe Th. IV, S. 657, fgg.

Coq, ſiehe Hahn. Rohr, am Schloſſe.

Coq de bruyère, ſiehe Auerhahn.

Coq au chou, eine Art Bouquets von Bändern; ſiehe Th. VI, S. 277.

Coq des jardins, ſiehe Frauenmünze.

Coq d'Inde, calecutiſcher Hahn; ſ. Hühner. (Trut)

Coqu, Cocou; ſiehe Guckguck.

Coques du Levant, ſiehe Fiſch-Körner.

Coquelicot, ſiehe Mohn. (Wilder)

Coquelourde, ſiehe Küchenſchelle. Raden. (Kron-)

Coquerelle, Coqueret; ſiehe Juden-Kirſche.

Coquille, ſiehe Doppe. Muſchel.

Cor, ſiehe Horn. Leichdorn.

Cor Indum, Blaſen- oder Herz-Erbſe; ſiehe unter Erbſe.

Coracias, ſiehe Häher.

Corail, Coralle; ſiehe Koralle.

Corallen-Bruch, Corallen-Holz, Corallen-Moos, } ſiehe in K.

Corba, ein zu Bologna übliches Maaß, ſowohl zu trocknen als flüßigen Dingen, welches 3720 pariſer Cubik-Zoll hält. 5 Corbe betragen 14 Hamburger Himten.

Corbeau, ſiehe Kragſtein. Rabe.

Corbeille, ſiehe Korb.

Corbin, ſiehe Rabenſchnabel.

Corchorus, ſiehe Juden-Pappeln.

Corda, Cordat, eine Gattung grober und gekreuzter Tuchſarſche, ganz von Wolle, die nur zur Kleidung für die gemeinen Leute dienlich iſt. Es geben ihm zwar Einige auch den Namen Pinchina, ob er gleich mit dem alſo genannten Zeuge ſehr wenige Gleichheit hat.

und ziemlich fein, aber ſo fuiſch und leicht, daß es ſcheint, als ob man gar nichts auf dem Leibe hätte. Man bedienet ſich ihrer in der großen Hitze mit Obeckleidern von Ehe. (ſ. oben, S. 1.)

Copuliren der Bäume. Dieſes geſchiehet alſo, da zwey neben einander ſtehende Bäume mit ihren Zweigen dergeſtalt an einander gebunden werden, daß ſie an einander wachſen, und nachher der zahme Zweig von ſeinem Stamme abgelöſet, die übrigen Aeſte des wilden Baumes aber hinweg gehauen werden. Da nun dieſes zwar mit Orangeriebäumen, welche in Kaſten neben einander geſetzet werden können, angehet, mit denen in die Erde feſt gewachſenen großen Bäumen hingegen, es ſich ſchwerlich thun läßt; es wäre denn, daß man bey junge niedrige Bäume wilde Stämme ſetzte, und nachher ihre Zweige, nach deren Ausſchießung, zuſammen verknüpfte: ſo hat man noch eine andere Art erfunden. Man ſoll nehmlich den Stamm von unten auf ſchräge oder ſchief, wie auch auf eben die Weiſe den Zweig, welcher copulirt werden ſoll, abſchneiden, ſo, daß die beyden Schnitte juſt auf einander paſſen; auch muß der Zweig eben ſo dick, als der Stamm, ſeyn, weil ſonſt die Rinden nicht auf einander paſſen können. Dieſe zwey abgeſchnittene Theile nun müſſen genau auf einander gefüget, mit Baſt oder Bindfaden feſt verbunden, und mit Baumwachs verwahret werden, da es denn in kurzem zuſammenwächſt, daß daraus ein guter Baum gezogen werden kann. Auch kann man es alſo machen, daß man den Stamm ein paar Queerfinger tief unter ſeiner oberſten Flöte, wo er ſonſt gepfropfet werden ſollte, halb einſchneide, das eingeſchnittene Stück herab ſpalte, und glatt und fleißig beſchneide; alsdenn muß man einen Zweig von gleicher Dicke ſuchen, welcher auf eben dergleichen Weiſe, gleichſam wie Stuffen, eingeſchnitten werden muß, ſo, daß er juſt zu und in den abgeſchnittenen Stamm paſſe. Dieſe beyde Stücke werden feſt zuſam-

zuſammen gebunden, und gerathen ſo wohl, daß in kurzer Zeit ſchöne Bäume darauf gezogen werden können.

Copuliren oder Vereinigen ſchwacher Bienenſtöcke mit einander, ſiehe Th. IV, S. 657, fgg.

Coq, ſiehe Hahn. Rohr, am Schloſſe.

Coq de bruyère, ſiehe Auerhahn.

Coq au chou, eine Art Bouquets von Bändern; ſiehe Th. VI, S. 277.

Coq des jardins, ſiehe Frauenmünze.

Coq d'Inde, calecutiſcher Hahn; ſ. Hühner. (Trut)

Coqu, Cocou; ſiehe Guckguck.

Coques du Levant, ſiehe Fiſch-Körner.

Coquelicot, ſiehe Mohn. (Wilder)

Coquelourde, ſiehe Küchenſchelle. Raden. (Kron-)

Coquerelle, Coqueret; ſiehe Juden-Kirſche.

Coquille, ſiehe Doppe. Muſchel.

Cor, ſiehe Horn. Leichdorn.

Cor Indum, Blaſen- oder Herz-Erbſe; ſiehe unter Erbſen.

Coracias, ſiehe Häher.

Corail, Coralle; ſiehe Koralle.

Corallen-Bruch, Corallen-Holz, Corallen-Moos, } ſiehe in K.

Corba, ein zu Bologna übliches Maaß, ſowohl zu trocknen als flüßigen Dingen, welches 3720 pariſer Cubik-Zoll hält. 5 Corbe betragen 14 Hamburger Himten.

Corbeau, ſiehe Kragſtein. Rabe.

Corbeille, ſiehe Korb.

Corbin, ſiehe Rabenſchnabel.

Corchorus, ſiehe Juden-Pappeln.

Corda, Cordat, eine Gattung grober und gekreuzter Tuchſarſche, ganz von Wolle, die nur zur Kleidung für die gemeinen Leute dienlich iſt. Es geben ihm zwar Einige auch den Namen Pinchina, ob er gleich mit dem alſo genannten Zeuge ſehr wenige Gleichheit hat.

Die

Die Cordats müſſen aus 56 Leſen, jede von 32 und im Anzuge 32 Ellen in der Länge, auf dem Kamm nebſt den Saal-Leiſten 1¼ Elle in der Breite haben, da wenn ſie aus der Walke kommen, noch 1 Elle breit, und 22 Ellen lang, ſiegen.

Corde, ſiehe Leine. Seil. Strick. Tau.

Corde, (Bois de) ſ. Th. VI, S. 178.

Cordeau, ſiehe Schnur. Loth. (Schoß-)

Cordebiſus, ſiehe Cordnan.

Cordelat, ſiehe Cordillat.

Cordelet, eine halbſeidene Zeug-Art, bey deſſen Ve gung in eine ganz ſeidene Kette auch baumwollenes eingeſchoſſen wird.

Es wird der Cordelet wie der Marle fabriciret mit dem Unterſchied, daß, da bey dem Marle wolle in der Kette iſt, man hier für jeden wollenen 2 Fäden ſchwarzer Seide anbringt, und Baum einſchießt.

Sprengels Handwerke und Künſte, XIV. Samml. Berl. 8. S. 652.

Cordeliere, Fr. Cordelière, eine Art geflochtener Fr zimmer-Halsbänder mit vielen Knoten, gemein von ſchwarzer Seide. Imgleichen eine Gattung R oder geſchorne Sarſche, die an einigen Orten in C pagne, beſonders zu Rheims, fabricirt wird. St theils von ſpaniſcher und theils von franzöſiſcher W

Cordeliere, (Klinke à la) ſiehe unter Klinke.

Cordeline, ſiehe Kolben. (Rand-)

Cordelines, ſiehe Kantenfäden.

Cordia Myxa LINN. der Bruſtbeerbaum; ſiehe Th. S. 133.

Cordial-Ballen, oder Cordial-Biſſen, ein gen Präparat, welches bey den Pferden in verſchiel Krankheiten, wie aus der Folge zu erſehen ſeyn mit ſehr vielen Nutzen zu gebrauchen iſt.

Man nimmt: Anis- und Kümmel-Samen, große C momen, zart gepülvert, von jedem 2 Loth; Schwefelbl 4 Loth; Curcumä, zart gepülvert, 3 Loth; Safran, 2 Q

gen; Zuckercand, 8 Loth; Lakritzenſaft, in Fluß- oder Regenwaſſer aufgelöſt, 4 Loth; Anisöhl, 1 Loth; Saſſafrasöhl, gepülvert, 3 Loth; Weizenmehl, ſoviel als nöthig iſt. Alles in einem Mörſel zu einer feſten Maſſe wohl unter einander zu reiben. Sollte die Maſſe, wenn ſie lange liegt, zu tracken werden, ſo kann man ſie wiederum mit friſchem Baumöhl anſtoßen, welches ſie eine lange Zeit geſchmeidig erhalten wird.

Dieſe Cordialballen enthalten alles, was zu einem ſtärkenden Trank nöthig iſt, ſo, daß man nur eines Hühner-Eyes groß nehmen, und in einem Nößel Wein oder Bier auflöſen, und dem Pferde, wenn es nöthig iſt, eingießen darf.

Cordier, ſiehe Seiler.

Cordillat, Cordilias, Cordelat, ein wollener Zeug, der zu Alby, und in den Gegenden dieſer Stadt in Languedoc, fabricirt wird; von ſehr mäßigem Preiſe, indem er nur 2 Spannen und $\frac{2}{4}$ nach dem dortigen Landesmaaße breit liegt, welches $\frac{1}{2}$ Elle, weniger $\frac{1}{16}$, nach unſerm Maaß beträgt.

Ferner nennt man Cordillat eine Sorte Zeug von ſehr grober Welle, und eigentlich eine Gattung Bure, oder grobes Tuch, welche aus Spanien und Languedoc kommt.

Es giebt auch Cordillats, welche man unter die Zahl der Cadis ſetzt, und die in Provence, in Languedoc, im Delphinat, und zu Caſtres fabriciret werden.

Endlich hat man auch Cordillats, welches Gattungen von Reveſches ſind, die man in Rovergue und zu Puy fabriciret.

Cordon, ſiehe Band. Schnur.

Cordonnier, ſiehe Schuhmacher.

Cordonen, ſpaniſche Carden; ſiehe unter Cynara.

Cordwoerſus, ſiehe den folgenden Artikel.

Corduan, Corduanleder, iſt ein weiches und zartes, aus Bock- Ziegen- oder Schaf-Fellen bereitetes Leder, welches dem Saffian oder maroccaniſchen Leder (Maroquin) ziemlich gleichet. Der wahre Unterſcheid ſoll darinn

ſtun beſtehen, daß Corduan nur mit Gärberlohe, der Saffian hingegen mit Schmack (Sumach) und Galläpfeln zugerichtet wird.

Cordouanus, Cordewan, n. ſ. f. kommen in dem mittlern Lateine ſchon ſeit dem eilften und zwölften Jahrhunderte von ſolchem Leder vor. Vorher nannte man es auch Cordebiſus und Cordoverſus. Aus dieſem Worte haben die Franzoſen ihr Cordouan, und die Italiener ihr Cordouano gemacht. Weil man von den älteſten Zeiten die Schuhe aus dieſem Leder verfertigte, ſo wurden daher die Schuſter im mittlern Lateine Cordobanarii, Cordoatherii; u. ſ. f. im Franzöſiſchen Cordonniers, und im Deutſchen ehedem auch Kurdeweren, Kordewaner genannt. Die gemeineſte Meynung iſt, daß dieſes Leder von der Stadt Corduba in Spanien, ſeinen Namen hat, wo es ehedem am häufigſten und beſten verfertiget wurde, ob man es gleich jezt, wie ich weiter unten zeigen werde, überall nachmacht, daher Schuhe von ſolchem Leder ehedem auch calcei de Corduba genannt wurden. Allein, da die ganze Gärberey, welche die übrigen Europäer aus Spanien bekommen haben, keine ſpaniſche Erfindung iſt, ſondern erſt durch die Mauren aus Afrika dahin gebracht worden, auch in dem Oriente ſchon von den älteſten Zeiten her zu einer weit größern Vollkommenheit gebracht worden, als in Europa, indem in der Türkey Corduane von allen Farben verfertiget werden: ſo ſtehet es noch dahin, ob der Urſprung dieſes Wortes nicht in dem Arabiſchen zu ſuchen iſt.

Man hat, den Farben nach, rothen, ſchwarzen, gelben, blauen, violetfarbigen, braunen ꝛc. Corduan. Der ſchwarze Corduan wird nach dem Gewichte verkauft. Man bekommt deſſen viel aus Spanien, Flandern, Avignon, und andern fremden Ländern. Es wird auch einiger aus der Levante und aus der Barbarey gebracht, von welchem man aber nicht viel hält. Sonſt wird ſelbiger auch in Frankreich, vornehmlich zu Paris, Lyon, Limoges und Rouen, in Menge fabriciret, und wird inſonderheit der aus der leztern Stadt manchmal friſche Felle, Fr. Peaux fraiches, gemeiniglich aber Maroquin nach barbariſcher Faſſon, Fr. Maroquins façon de Barbarie, genannt, weil er meiſtentheils von Fellen gemacht iſt, die aus dieſem Lande gebracht werden.

Der

Der ſpaniſche wird zwar, wegen ſeiner Güte, am höchſten geſchätzt; jedoch übertrifft ihn der von Rouen an Schönheit. Der rothe, gelbe, blaue, violetfarbige, und von andern dergleichen Farben, wird nach dem Felle verkaufet. Es kommt deſſen viel aus der Levante, inſonderheit von Conſtantinopel, Smyrna und Aleppo. Inſonderheit wird, nach des Tavernier Bericht, zu Tocat in Aſien der blaue, zu Diarbekir und Bagdad der rothe, zu Mouſſul und Alt-Ninive der gelbe, zu Oufra aber der ſchwarze, am beſten gemacht. Indeſſen wird der Corduan heutiges Tages auch hin und wieder in Deutſchland, vornehmlich aber in Lübek, imgleichen in Ungarn vortrefflich, und auf zweyerley Art, als entweder zu glatten oder Glanz-Corduan, oder zu rauchſchwärzem, zubereitet. Es wird aber der Corduan, ſonderlich der glatte, aus Bock- und auch aus Ziegen-Fellen, und zwar der rechte von den großen türkiſchen und ungariſchen Bockfellen gemacht. Dieſe ſind die beſten, und daher auch die theuerſten, weil ſich deren allein die Schuſter, und zwar ſehr häufig, bedienen, Ziegen- und Schaf-Fell-Corduan aber, für die Beutler, Buchbinder, Futteral- und Stuhlmacher dienlich iſt.

Die Corduanmacher, L. Cordebiſius, Fr. Cordouanier, ſind eine beſondere Gattung von Gärbern, deren Arbeit hauptſächlich in der Zubereitung des Corduans beſteht, deren Beſchreibung aber allhier zu weitläuftig fällt. Weil dieſe Waare anfänglich, ehe die Schuſter den Corduan zu Schuhen, und die Buchbinder zu Bänden der Bücher, häufig gebrauchten, in Deutſchland ſo gar ſonderlich nicht gieng: ſo iſt den Corduanmachern, von langen Zeiten her, zu deſto beſſerer Nahrung noch andere Lederarbeit, die damals noch niemand machte, zugeeignet worden, nehmlich 1) das Roth-Schwarz-Violet- ꝛc. Färben des lohgaren Schaf-Kalb- und Rindleders; wie denn die Corduanmacher das ſchöne rothe und ſchwarze glatte Leder viel beſſer, als die

Täſchner machen; und 2) das Schmieren und Zubereiten des englichen, oder doch demſelben nachgemachten geſchmierten Kalbleders, aus lohgaren Kalbfellen für die Schuſter und Andere; wiewohl unſere Kalbfelle nicht ſo kernicht und griffigt, wie die engliſchen, zum geſchmierten Leder ſind.

Es haben die Corduanmacher, deren es in Hamburg, Lübek, Stettin ꝛc ſehr viele giebt, ein zünftiges, und nicht geſperrtes Handwerk; wie ſie denn in Sachſen, Schleſien, Schweiz, Danzig, Leipzig, und an vielen andern Orten, in Zünften zu finden ſind. Ihre Lehrjungen werden ſo wenig geprüfet, als bey dem Losſprechen examiniret. Sie müſſen, (die Meiſters Söhne ausgenommen,) 4 Jahre lernen. Die Geſellen müſſen 2 Jahre wandern, und 2 Jahre an dem Orte, wo ſie Meiſter werden wollen, arbeiten. Die Meiſterſtücke ſind nicht überall gleich. An einigen Orten müſſen ſie 3 Dutzend Bockhäute zu Corduan, und zwar ſowohl glatt als rauch, jedoch nur weiß, und zwar mit aller Vorbereitung nach der eigentlichen Corduan Gare, machen; an andern Orten haben ſie nur 30 ſolche Häute zu machen. Hiernächſt verfertigen ſie 6 Rindshäute, zwey blank, zwey geſchmiert, und zwey weiß. Sie ſuchen übrigens ihre Vermehrung ſehr zu verhindern, daher das Meiſterwerden annoch bey dieſem Handwerk ſehr viel koſtet, und das Jungen-Aufdingen auch merklich theurer iſt, als bey andern.

Es ſind die Corduanmacher auch ein Kramerhandwerk, welches ſeine Waaren in Vorrath machet, und damit im Einzelnen, und auch wohl Dechenweiſe, handelt. Die Waaren der Corduanmacher ſind alſo: 1) ſowohl glatter und blanker, als rauher Corduan von verſchiedener Farbe; 2) gefärbte Schaf- Kalb- und Rindleder; 3) geſchmiertes Kalbleder; und 4) ihre Abgänge, nämlich: a) Rauſwolle; b) die von den Bock- und andern Fellen abgeſchnittene Ohren und Füße, ſammt c) dem Geſchlichts. Aus dem erſten und andern kochen die Leimſieder Leim; das erſte aber können ſie auch zu Pappleder verkaufen. Durch dieſe Waaren müſſen ſie mit theils von Kaufleuten und Lederhändlern, theils von Sattlern, Riemern, Schuſtern, Buchbindern, Futteralmachern, Kürſchnern und Huſſaſſierern, Beutlern, Gürtlern und Täſchnern, theils Geld, theils rohe Materialien, wiederum zu ihrer Waare erhalten, und ſolchergeſtalt Nahrung und Gewinn ſuchen. Ihnen ſelbſt aber liefern theils die Lohgärber, theils die türkiſchen Schmackgärber, theils die Leder- und

Materia-

Materialienhändler, ihre Materialien; gleichwie die Zeugſchmiede und Böttticher, ingleichen die Formenſchneider, oder auch Tiſchler, ihre Werkzeuge.

Was den Handel mit dem Corduan betrifft, ſo wird inſonderheit zu Smyrna, in Klein-Aſien, mit Corduanen von allerhand Farben, die von Satalia dahin geſchickt werden, und wovon die von Ouchat für die beſten und ſchönſten gehalten werden, ein ſehr großes Gewerbe getrieben.

Bey dem Corduanhandel in Deutſchland, kommt der türkiſche weiße, der ſchwarze rauche, und der glatte Corduan zu betrachten vor. Was

1) den türkiſchen weißen Corduan, ſonſt de Seraglio genannt, betrifft, welcher in Leipzig von den daſigen Corduanmachern vollends zubereitet, d. i. genarbet, geglättet, und gefärbet wird: ſo muß derſelbe ſchön weiß, klarer und ſaubere Narben auf der Narbenſeite, von lauter Bock- und keinen Ziegen-Fellen, von ſchöner wollichten und recht ächt derben Gare und Zubereitung, weder ſchnittig, bockig, noch ſonſt hart oder klappericht, nicht ſpißig, nicht in der Gare verbrannt, nicht narbenlos, nicht narbenbeſchädt, nicht narbenbrüchig, nicht englöcherig, nicht erſtunken, nicht fleiſchfreſſig, nicht abſchößig, und überhaupt in keinem Stücke ſchadhaft, ſondern von einer Gleiche und lederhaft ſeyn. Man committirt denſelben aus Italien, wohin, von Smyrna aus, anſehnliche Parteyen geſandt werden; inſonderheit aber aus Venedig. Dieſe Felle gehen nach dem Gewichte, und muß das Dutzend von 18, höchſtens 20, Pfund ſchwer committirt werden, damit ein Fell oder Stück durch die Bank nicht höher als $1\frac{1}{2}$, höchſtens $1\frac{3}{4}$ Pfund, zu ſtehen komme. Denn, wo es ſchwerer committiret wird, fallen die Felle gar zu ſtark aus, und werden hernach nicht jedermanns Kauf; leichter aber werden ſolche gar zu dünn, und bleiben nicht lederhaft. Dieſer weiße Corduan wird auf der Aas- (Fleiſch-)

Seite geſchwärzet, indem er weiß an niemanden zu conſumiren iſt, und gleichwohl niemals ſchwarz, ſondern allezeit weiß, aus Venedig committiret werden muß.

Erhält man weißer Corduan, wobey Felle mit unter fallen, welche nicht recht weißer, ſondern grauer oder brauner Narben-Seiten, auch von harter und klapperichter Bereitung ſind: ſo läßt man ſelbige zur Winterszeit, wenn es heftig friert, ganz in das Waſſer eintauchen, und hängt ſie nachher auf einen Boden, wo der Wind und die Kälte recht dazu kann, damit dergleichen naß gewordene Felle derb ausfrieren. Auf dieſe Art werden ſelbige ſo weiß und weich, wie die andern.

2) der rauche ſchwarze (rauchſchwarze) Corduan, wird darum ſo genannt, weil er nicht, wie insgemein anderes Leder, auf der Narbenſeite, ſondern auf der rauchen Aasſeite, ſchwarz zugerichtet wird. Er iſt auch unter dem Namen des ſämiſchen Leders bekannt. Es giebt deſſen 4 Sorten: der türkiſche, der lübeker, der danziger und der leipziger. Der türkiſche, (welcher vorgedachtermaßen aus Venedig weiß committiret, und in Leipzig ſchwarz zugerichtet worden,) wird aus Leipzig; der danziger aus Danzig (wo man die Bock- und Ziegenfälle häufig aus Liefland und der Wilna haben kann), der lübeker aus Lübek, und der leipziger (aus einheimiſchen Bockfellen zubereitete) aus Leipzig, mit Avantage committiret. Der danziger iſt der allerfeinſte, und ſieht auf der Aasſeite recht ſchwarz, auf der Narbenſeite hingegen ungemein weiß aus. Nach dem danziger iſt der lübeker der feinſte, er ſieht aber nicht ſo ſchwarz aus, und iſt auch zum öftern nicht ſo ſchöner weißen Narbenſeite, wie jener. Der türkiſche iſt nach dem lübeker der feinſte. Der leipziger iſt der ſchlechteſte. Der danziger iſt am mollichſten, und durchaus weich, riecht auch recht penetrant bockhaftig. Der lübeker iſt nicht ſo mollicht und weich, riecht zwar auch ſtark bockicht, doch nicht ſo gar heftig, wie jener. Der türkiſche und leipziger ſind es noch weniger. Endlich ſind der danziger und lübeker von beyden leztern auch daran zu unterſcheiden, daß ſie

an den Seiten genähet ſind, oder Löcher haben. Alle 4 Sorten, werden wie die türkiſchen weißen, das Dutzend von 18 bis 20 Pfund committiret.

Den rauchſchwarzen Corduan pflegen diejenigen, die in der Trauer ſind, imgleichen podagriſche Perſonen, weil er ſehr geſchmeidig iſt, zu ihren Schuhen zu gebrauchen.

Endlich 3) giebt es von dem glatten Corduan, der nur auf der Narbenſeite zugerichtet iſt, gleichfalls 4 Sorten, nehmlich: türkiſchen, danziger, lübecker und leipziger; und zwar theils glatten von Ziegenfellen, theils aber auch glatten von Bockfellen; imgleichen theils glatten, welcher etwas getranet iſt, und nicht ſo ſtark gleißet oder ſpiegelt, ſondern platt danieder liegt; theils auch glatten, in welchen kein Tran gekommen, der als ein Spiegel gleißet, und von überaus ſauberer und klarer gezogener Narbe iſt. Von allen 4 Sorten dieſer Art, müſſen Ziegenfelle, das Dutzend von 10 bis 12 Pfund, committiret werden, damit das Fell, durch die Bank, nicht ſchwerer als höchſtens 1 Pfund, zu ſtehen komme, indem dieſe Art glatten Corduans von Ziegenfellen meiſtentheils nur bey den Buchbindern conſumirt werden kann, daher ſolcher auch nur ganz dünn, ſauber, und nicht ſchwer, ausfallen darf.

Vom Gebrauch des Corduans zum Ueberziehen der Bücher, ſ. die 1ſte Abtheil. der Anweiſung zur Buchbinderkunſt, Lpz. 1762, 8. S. 156, f.

Den glatten Bock-Corduan hingegen brauchen die Schuſter. Dieſer wird, das Dutzend von 18 bis 20 Pfund committiret. Dieſe Felle müſſen von klarer und ſauber gezogener Narbe, durchaus kernicht und ſonſt lederhaft, von einem ſchönen Glanze und Spiegel, dabey recht ſchwarz und nicht rothfüchſig, ſeyn. Oder, ſind ſolche getranet worden, (wiewohl man den getranten glatten Bock-Corduan nicht leichtlich conſumiren kann, indem der Glanz faſt gänzlich davon verloren geht) ſo müſſen ſie nicht ſo ſtark, wie das geſchmierte Kalbleder, getranet ſeyn.

Ein überaus ſauberer Corduan, läßt ſich auch mit der Lauge des Poſtes (Ciſtus Ledon folüs rosmarini ferrugineis) zubereiten, welcher braun wird, und einen weinhaften Geruch behält, wie unſer Hr. Prof. Gleditſch, in ſeiner Forſtwiſſenſchaft, S. 400, ſelbſt verſucht zu haben, verſichert.

Vom Corduanmacher, ſ. Hrn. H. C. R. Bergius Neues Policey- und Cameral-Magazin, II B. Lpz. 1776, 4. S. 86, f.

Cordyle, L. Cordylus; ſiehe Eidechſe. Thunfiſch.

Corecore, eine Art Staats- oder Luſtſchiffe auf den moluckiſchen Inſeln, deren man ſich aber auch ſehr gut zum Kriege bedienen kann, wie denn der Statthalter von Amboina ſtets mit einer mächtigen Flotte derſelben ankommt, wenn er die Molucken mit Nachdruck beſuchen will, und ſie auch oft zur Bedeckung der Kauffahrdey- oder anderer Schiffe, die mit Waaren beladen ſind, und die man daſelſt Chiampang nennet, gebrauchet werden. Sie ſind von unterſchiedener Größe, zu 80 bis 100 und zuweilen noch mehr Fuß lang, und 12 bis 15 Fuß breit, auch mit 2 oder 4 Ruderbänken, und mit 70 bis 80, auch mehr, Ruderknechten beſetzt, und außerdem mit einem Maſte und Segel verſehen.

Corde, ſiehe Geſchlinge.

Coreopſis, ein Pflanzengeſchlecht; ſ. Wanzengeſicht.

Corge, oder, wie theils Holländer ſprechen und ſchreiben, Corſe und Courge, oder Caurge, ein Pack Waare von 20 Stück, ſie ſey von was für Gattung ſie wolle, wornach die Indianer auf der weſtlichen Halbinſel des Ganges, auf der Küſte von Coromandel, und beynahe in ganz Indoſtan, in Großem handeln. So werden alle Arten von Indiennen, weiße und gefärbte Kattune, ſeidene Zeuge, Strümpfe ꝛc. corgenweiſe verkaufet, und in die Magazine geſchaffet.

Coriander, ſiehe in K.

Coriaria, ſiehe Gärberſtrauch.

Coridor, ſiehe Corridor.

Corindum, Herzerbſe; ſiehe unter Erbſe.

Corinthen, Fr. Corinthus, ſiehe in K.

Corin-

Corinthiſche Säulenordnung, ſiehe in A.

Coris, eine Art Porellanmuſcheln; ſiehe Cauris.

Coriskraut, Coris coerulea maritima; ſ. Kieſer (Erd-)

Coriſpermum, ein Pflanzengeſchlecht; ſ. Wanzenſame.

Corium, ſiehe Leder.

Corlin, Corrlin, bey den Drahtziehern, ein feiner Draht, welcher ſich der Feinheit der Menſchenhaare nähert, und auch Num. 10. genannt wird.

Corma, Cormier; ſiehe Elſebeere.

Corneti, ſiehe Cochenille.

Cormoran, der große ſchwarze See- oder Waſſerrabe; ſiehe unter Rabe.

Cornalina, ſiehe Carneol.

Corne, ſiehe Horn. Huf.

Corneille, ſiehe Krähe.

Cornelkirſche, Cornelle, L. Cornus, Fr. Cornouiller; ſiehe Kornelle.

Cornelius, ſiehe unter Cornus.

Cornet, ſiehe Arum. Düte.

Bey den Miniaturmahlern, heißt Cornet, das cylindriſche elfenbeinerne Behältniß, worein die kleinen elfenbeinernen Näpfchen, die mit zubereiteten Farben angefüllt ſind, geſetzt werden.

Cornet de chaſſe, ſiehe Hiefhorn.

Cornette, Fr. Cornette, eine Art des Kopfputzes des andern Geſchlechts. Dieſer Kopfputz iſt durch die Mode allerley Veränderungen ausgeſetzt geweſen, bis er jezt zu einem Nachtzeuge, (oder zu einer Nachthaube der Frauenzimmer, wenn ſie in ihrem Deshabillé ſind,) herabgeſunken iſt.

Corniche, ſiehe Karnieß. Kranz in der Baukunſt.

Cornichons, Eſſig-Gurken; ſiehe unter Gurke.

Cornier, ſiehe Pfeiler. (Eck-)

Cornière, ſiehe Rinne. (Kehl-)

Cornières, die Klammern am Preßkarren; ſiehe Karren an der Preſſe der Buchdrucker.

Cornouille, Cornouiller, ſiehe Kornelle.

Cornu, ſiehe Horn.

Cornu copiæ, ſiehe Horn. (Frucht- oder Füll-)

Cornue, ſiehe Retorte.

Cornus, Cornelkirſchenbaum; ſiehe Kornelle.

Cornut, heißt, bey den Buchdruckern, ein Lehrling, nach vollendeten Lehrjahren zwar losgeſprochen wird aber noch kein Geſelle iſt, als welches er erſt durch ſogenannte Poſtulat wird. Daher das Cornut Geld, welches ein Cornut von ſeinem Verdienſte ehrlich an die Geſellen abgeben muß; der Cornut Hut, ein mit Hörnern gezierter Hut, welcher ihm dem Poſtulate aufgeſetzet und in der Depoſition ſeyer abgeſtoßen wird.

Aus dem Lat. Cornutus, als eine Anſpielung auf die von Alters her eingeführten Depoſitions-Gebräuche.

Zuweilen wird ein Cornut auch ein Cornelius nannt, welcher Name aber wohl nichts weiter als geſchmackloſes Wortſpiel iſt.

Jo. Riſts Depoſitio Cornuti typographici. Lübeck 1724, 8. Auszug daraus, ſ. in der Buchdruckerkunſt und Schrift rey, Lpz. 1740, 8. S. 182 — 190.

Depoſitio Cornuti typographici, oder Handlungen, welche mi jenigen Perſonen, ſo die edle Kunſt der Buchdruckerey redli lernet, nach Verfließung ihrer Lehrjahre, zu Kunſtgliedern tiget, an- und aufgenommen werden, in gebundener und bundener Rede vor Augen geſtellet. Lpz. 1743, 8. 4 B. ſ. bey dem in der Buchdruckerey wohl unterrichteten Leh gen, Lpz. 1743, 8.

Depoſition oder Formular eines Buchdrucker-Poſtulats, wi ſelbe an einem geprüften Kunſtliebhaber öffentlich zu voll Kopenh. 1768. ſ. Jo. Ludw. Schwarzens Buchdrucker, Hamb. 1775, 8. S. 221 — 240.

Corona, ſiehe Kranz. Krone.

Corona imperialis, ſiehe Kaiſer-Krone.

Corona ſolis, ſiehe Sonnen-Blume.

Corenilla, Kronwicke, Peltſchen; ſ. Wicke.

Coronopus hortenſis, ſiehe Krähenfuß.

Coronopus ſylveſtris, Myoſuros; ſ. Mäuſeſchwanz.

Corps de jupe, ſiehe Schnürleib.

Corps-de-logis, das Hauptgebäude, ohne die Flügel, Pavillons oder andre Nebengebäude betrachtet.

Corpus, Fr. Corps, nennt man, im politischen Verstande, eine Societät von Personen, die durch einerley Gesetze, Gebräuche, Pflichten, Geschäfte, Gewerbe, Lebensart ꝛc. mit einander vereinigt sind. In diesem kann dadurch verstanden werden: ein ganzer Staats-Körper; eine Republik; ein angesehenes Collegium; eine ganze Gemeinde; eine ganze Zunft oder Innung, u. s. w. Man sagt z. E. ein **Corpus von Kaufleuten**, Fr. Corps de marchands, d. i. eine Anzahl Kaufleute, die durch einerley oder einander ähnliche Statuten, unter der Direction gewisser Obern, mit einander verbunden sind.

Bey den Buchdruckern, heißt **Corpus**, oder **Corpus-Schrift**, diejenige Art Schrift, welche in der Ordnung nach der kleinen Cicero folgt, und, wie man behaupten will, ihren Namen daher bekommen hat, weil das Corpus juris zum erstenmal damit gedruckt worden seyn soll. Die Arten hiervon sind: Corpus Antiqua, Cursiv, Fractur, Schwabacher, Griechisch, Ebräisch.

Correct, von Schriften und Sprachen gebraucht, heißt soviel als: richtig, fehlerfrey.

Die Mahler sagen: eine **correcte Zeichnung**, ein **correctes Gemählde**, Fr. un dessein correct, un tableau correct, d. i. worin alle Gegenstände, und insonderheit die Figuren, in einem richtigen Verhältniß gegen einander stehen, wo die Partien wohl und vollständig ausgeführt, und ihre Umrisse genau mit denen, die man in der Natur wahrnimmt, übereinkommen.

Correction, (Maison de) siehe **Zuchthaus**.

Corrector, Fr. Correcteur d'Imprimerie, einer, der die Probebögen durchsieht, und die beym Setzen der Lettern ꝛc. eingeschlichenen Fehler verbessert. Daher die **Correctur** eines Probebogens, Fr. la correction d'une épreuve, die Verbesserung der Fehler, die sich beym

Setzen eines Bogens eingeſchlichen haben: Einen (gedruckten oder abgezogenen) Probezogen corrigiren, Fr. corriger une épreuve, d. i. die beym Setzen eines Bogens eingeſchlichenen Fehler auf den Rand zeichnen; welches mittelſt gewiſſer Zeichen, worüber ſich die Correctores und Setzer längſt verglichen haben, geſchiehr. Von Seiten des Setzers aber heißt im Bley corrigiren, oder die Form corrigiren, nach wieder aufgeſchloſſener Form die fehlerhaften Lettern ꝛc. mit einer ſpitzig-geſchliffenen Ahle, (Fr. Pointe) aus den Columnen ausheben, und dagegen die gehörigen Lettern u. ſ. w. einſtecken. Man hat hierzu einen eigenen Corrigirſtuhl, d. i. einen von Holz mit etwas hohen Beinen verfertigten Stuhl mit einer doppelten runden Scheibe, wovon die oberſte beweglich iſt, damit die darauf geſetzte Form beym Corrigiren ohne Beſchwerlichkeit hin und her gedrehet werden kann.

Was der Corrector ſowohl, als der Setzer, bey dem Corrigiren eines Bogens zu beobachten haben, ſ. P. N. Sprengels Handwerks und Künſte 3te Samml. Berl. 1771, 8. S. 207—217.

Der bey Buchdruckerey wohl unterwieſene Corrector, herausgegeben von D. H. H. Frf. u. Lpz. 1739, 8.

Vernünftige Gedanken von den Urſachen der Druckfehler, nebſt einem Unterricht für diejenigen, ſo gedruckte Werke corrigiren wollen, ſ. im 1 Th. der Buchdruckerkunſt und Schriftgießerey, S. 119 — 129.

Von Abziehung der Correcturen, ſ. den in der Buchdruckerey wohl unterrichteten Lehrjungen, S. 424, f.

Vom Corrigiren, ſ. Jo. Caſp. Müllers Unterricht bey Unterweiſung eines Setzer- und Drucker-Knabens, im 1 Th. der Buchdrucker-Kunſt und Schriftgießerey, S. 107 — 109.

Correſpondance, Correſpondant; ſiehe den folg. Art.

Correſpondent, Fr. Correſpondant, heißt überhaupt derjenige, der mit einem Andern Briefe wechſelt. Imgleichen einer, der uns, an gewiſſen verabredeten Tagen, Briefe oder Neuigkeiten zuſendet. Bey den Kaufleuten aber iſt es derjenige, welcher mit einem Andern ſowohl in Waaren, als Wechſeln, negociirt, und welchen ſie meiſtentheils nur ihren Freund nennen.

Daher

Daher heißt auch Correſpondenz, Fr. Correſpondance, ein Briefwechſel; ſiehe nachſtehenden Artikel; oder auch der Verkehr mit Auswärtigen in Handlungs- und Wechſelſachen; der Zuſammenhang und die Bekanntſchaft, worin Kaufleute, in Anſehung ihrer Handlungs-Geſchäfte, mit Auswärtigen ſtehen; und correſpondieren, (Fr. nicht correſpondre avec quelcun, als welches ein Barbariſmus iſt, ſondern entretenir correſpondance, ou commerce de lettres, avec quelcun) ſoviel, als Briefe mit einander wechſeln, oder auch in Waaren und Wechſeln mit einander handeln. Wenn demnach ein Kaufmann oder Banquier mit vielen Andern in auswärtigen Plätzen und Ländern, ſowohl in Handels- als Wechſelſachen zu verkehren hat: ſo ſagt man von ihm, daß er eine große Correſpondenz habe. Ob nun wohl zwiſchen einem Correſpondenten und einem Commiſſionär einiger, jedoch gar geringer, Unterſcheid zu bemerken iſt, indem lezterer nicht eben allemal ein Kaufmann oder Banquier ſeyn darf, da hingegen der Erſtere gemeiniglich eine von dieſen beyden Qualitäten zu haben pflegt: ſo ſind doch beyder ihre Verrichtungen und Verbindlichkeiten einander ſo gleichförmig, daß ich mich daher nur lediglich auf den Art. Commiſſionär, beziehen darf. Sonſt aber läßt ſich auch der Unterſcheid zwiſchen einem Correſpondenten im weitern, und einem Commiſſionär im engern Verſtande, kürzlich alſo erklären: Der Correſpondent iſt entweder überhaupt ein Bevollmächtigter deſſen, der das Gut an ihn ſchicket, oder ſein eigener Herr, der das Eigenthum der Ladung erhält. In dem erſten Falle gilt von ihm, was oben von den Commiſſionärs geſaget worden; in dem leztern aber müſſen ſeine und des Befrachters Rechte gegen einander nach den Regeln des Verbindniſſes, welches ſie unter ſich eingegangen ſind, beurtheilet werden.

Correſpondenz, Fr. Correſpondance, heißt nicht nur überhaupt und eigentlich der Briefwechſel mit auswärtigen

gen Perſonen, ſondern auch inſonderheit bey den K
leuten ein Verkehr in Handels- und Wechſelſa
Von der Correſpondenz in der leztern Bedeutung
man den vorſtehenden Artikel, indem ich hier nur au
erſtere Bedeutung meine Gedanken richte.

Es iſt die Correſpondenz, oder der Briefwec
Kaufleuten, beſonders die en gros handeln, auf viel
Art höchſt vortheilhaft. So iſt z. E. die Nachricht
den geſtiegenen oder gefallenen Preiſen der Waa
und der Urſachen davon, (welche nicht anders, als d
Correſpondenz geſchehen kann,) ungemein nüzlich,
er in dem erſtern Falle alle geſtiegene Waaren, von
dern Kaufleuten um ſich herum, noch zu rechter
und ehe dieſe gleichfalls davon benachrichtiget wor
um den wohlfeilern Preis an ſich und auf ſein Lage
hen kann; woher ihm gedoppelter Nutzen entſt
1) daß er die am Preiſe höher ſteigende Waare in V
ge um wohlfeilen Preis erhalten; und 2) daß er ſie
mehr in einem etwas wohlfeilern Preiſe, und doch
mit Gewinn, geben kann, als diejenigen, deren V
renlager er entblößet, und die ſich mithin ſolche Wa
um den erhöheten Preis allererſt wiederum haben
ſchaffen müſſen, wodurch er folglich mehr Käufer an
zieht. Die Nachricht von den gefallenen Preiſen k
er ſich ebenfalls, auf mehr als Eine Art, zu Nutzen
chen, z. E. daß er, bey wenigem Vorrathe, mit
weitern Verſorgung noch ein wenig anſtehe; und
vielem Vorrathe, ſonderlich etwa ſchon alter Waa
ſich derſelben in Zeiten zu entledigen ſuche, um ſich d
gen mit friſcher Waare um den wohlfeilen Preis zu
ſehen; und dieſes in deſto größerer Menge, nachdem
von dem Correſpondenten zugleich gemeldeten oder an
Umſtände wahrſcheinlich machen, daß der niedrige P
von keiner langen Dauer ſeyn werde. Thut er And
dadurch Abbruch, ſo iſt es keine Sünde; denn er ül
kommt für ſeine Wachſamkeit, welches die Seele a

Pro

Profits iſt, zur Belohnung einen Gewinnſt, auf welchen er mehr Recht hat, als der andere, der den Gebrauch ſolcher Mittel verabſäumet, oder ſich ſolcher wohl nicht einmal zu bedienen weiß, immaßen, um dergleichen Correſpondenz zu haben, allerhand Mittel anzuwenden ſind, die nicht einem jeden bekannt ſind. Ein anders iſt es, wenn durch dergleichen Beginnen dem Lande ein Schade zugezogen würde, z. E. wenn Waaren aufgekaufet, und zur Theurung beybehalten würden, daß aus dergleichen Aufkauf und Zurückhaltung ſelbſt Theurung entſteht. Wobey jedoch wiederum ein Unterſcheid zu machen iſt, unter ſolchen Waaren, welche arme Leute am meiſten kaufen, und die zur Leibes-Nothdurft gehören, und unter ſolchen, die nicht ſo nöthig ſind, und die der Käufer entbehren kann, wenn er will. Es kann alſo derjenige, welcher eher, als Andere, Nachricht bekommen kann, daß z. E. Schiffe mit gewiſſen Waaren untergegangen, daß gewiſſe Waaren nicht gerathen ſind, daß der Wallfiſchfang nicht reichlich geweſen, daß die Durchfuhr der Waaren hier und da verbothen werden ſolle, daß in Lion und andern Wechſelplätzen gegenwärtig viel Geber und wenig Nehmer, oder viel Nehmer und wenig Geber ſeyn, u. d. gl. Gelegenheit und Mittel haben, binnen etlichen Tagen, ja binnen etlichen Stunden, nur durch ein Briefporto zuweilen etliche Tauſend Thaler erwerben.

Zu der Correſpondenz überhaupt, wird hauptſächlich erfordert: 1) daß man einen Brief geſchickt abzufaſſen wiſſe, wovon der Art. Brief hinlänglichen Unterricht ertheilet; und 2) daß man Sprachen verſtehe, und zwar überhaupt vornehmlich Lateiniſch, Franzöſiſch, Engliſch, Italieniſch und Holländiſch; inſonderheit aber iſt faſt unumgänglich nöthig, daß ein Danziger und Breßlauer Polniſch, ein Wiener Ungariſch, ein Augſpurger Italieniſch, ein Frankfurter Franzöſiſch, ein Hamburger Schwediſch und Däniſch ꝛc. wiſſe.

Corridor, (ſprich Coridor), eine ſchmale Gallerie, oder ein enger Gang, welcher zwiſchen zwo Reihen Zimmer, oder

oder auch um ein ganzes Gebäude herum angelegt i
und zu vielen Gemächern führet.

In Klöſtern findet man oft ſehr lange Corridor
welche auch Kreuz-Gänge genennet werden.

Corrigieren, ſiehe unter Corrector.

Corroi, ſiehe Lederbereiten.

Corrompre un cuir, ſiehe Kriſpeln.

Corrompre le fer, ſiehe Faul machen des Eiſens.

Corroyer, Corroyeur; ſiehe Lederbereiten.

Corroyer le bois, ſiehe unter Hobel.

Corroyer le fer, das Eiſen ausſchweißen; ſiehe unt
Schweißen.

Corroyer du mortier, den Mörtel ſchlagen; ſiehe unt
Mörtel.

Cors, ſiehe unter Ende.

Corſar, Fr. Corſaire, Ital. Corſaro, Corſale, ein Se
räuber, d. i. einer, der ohne Commiſſion oder Erlau
niß, mit einem ausgerüſteten Schiffe auf der See he
umfährt, um die ihm aufſtoßenden Kaufmannsſchiffe
berauben. Beſonders, ein Seeräuber von den barb
riſchen Küſten am mittelländiſchen Meere, und deſſ
Schiff. Siehe Seeräuber.

Zuweilen verſteht man dadurch einen privilegirte
Caper, d. i. der von einer hohen Macht die Commiſſio
oder Vollmacht bekommen hat, auf der See den feindl
chen Schiffen aufzupaſſen, und Priſen zu mache
Siehe Caper.

Figürlich ſagt man von jemanden: er iſt ein rechte
Corſar, Fr. c'eſt un vrai Corſaire, d. i. ein höchſt-un
gerechter, harter, unbarmherziger, boshafter Menſch
ein Erzwucherer, vulgo ein Schinder; einer, der de
Leuten (z. E. ſeinen Committenten, ſeinen Kunde
ſeinen Gäſten ꝛc.) das Fell über die Ohren zieht u. d. g

Man hat allerley wunderliche Ableitungen von dieſem Wor
verſucht. Da es in Italien von den afrikaniſchen Seeräuber
am früheſten gebraucht worden, aus welcher Sprache auch di
ſpätern Griechen ihr Κερσάριος entlehnet haben: ſo iſt wohl da
natü

natürlichſte, es von dem Italieniſchen Corſo, ein Lauf, L. Curſus, abzuleiten, zumal da in eben dieſer Sprache, correr il mare, auch das Meer in räuberiſcher Abſicht durchſtreifen, und Corſo, einen ſolchen Streifzug ſelbſt, bedeutet, ſo wie man im Deutſchen das Zeitwort auslaufen auf ähnliche Art gebraucht; daher hier weder an die Corſen, noch an die Curen oder Curländer weiter zu gedenken iſt.

Corſe, ſiehe Corse.

Corſelet, ſiehe den folgenden Artikel.

Corſet, (aus dem Franz. Corſet, und dieß von dem Ital. Corſetto, ſo das Diminutivum von Corazza, ein Bruſtharniſch, iſt) ein Stück der Frauenzimmerkleidung; ein Wämmschen oder Leibchen ohne Aermel, oder auch mit ſpitzigen Aermeln und kurzen Schößen, welches die gemeinen Frauensleute und Bäurinnen als ihr gewöhnliches Oberkleid, vornehmere Perſonen aber zuweilen, wenn ſie nicht geſchnüret ſind, unter dem Oberkleide, oder zum Nachthabit tragen. In den gemeinen Mundarten heißt es das Mieder.

Auch heißt Corſet, oder Corſelet, eine (von den Deutſchen durch eine Wortverderbung ſogenannte) Caſſelette oder Caſſette, d. i. eine Art ſehr ſchwach geſteifter Frauenzimmer-Schnürleiber, von geſteppter Leinwand, die aus 8 Theilen beſtehen, mit Achſelbändern verſehen ſind, und vorher über die Bruſt mit Bändern oder Litzen über einen dazu gehörigen Vorſtecklatz geſchnürt werden.

Corſned, ſiehe Brod-Urthel.

Cortage, ſiehe Courrage.

Corteji, die Cicisbeen der ſpaniſchen Damen; ſiehe oben, S. 126, f.

Cortex, ſiehe Rinde.

Cortlin, ſiehe Corlin.

Cortuſa, ein Pflanzengeſchlecht; ſiehe Sanikel. (Berg.)

Corvee, ein Frohn, der Frohndienſt; ſ. unter Dienſt.

Corvette, ein Rennſchiff. Dieſen Namen führen bey der franzöſiſchen Marine alle Schiffe unter 20 Canonen.

Es

Es giebt Corvetten von 6 bis 18 Canonen. Die k
ſten haben nur 2 Maſten, nehmlich den großen und
Fockmaſt, und können mit Segel und Ruder getri
werden.

Die Corvetten kommen, in Anſehung ihres Baues und i
Ausrüſtung, meiſt mit den Sloops der Engländer überein,
werden, wie dieſe, zu geſchwinden Fahrten und zum Reco
ciren auf der See gebraucht.

Corveyer Bier, ſiehe Th. V, S. 33.

Corvus, ſiehe Rabe.

Corylus, ſiehe Haſelſtaude.

Corymbium, Corymbium Africanum LINN. *H. C.* 2
Bupleurifolia ſemine pappoſo, valerianoides vmb
ta, cauliculo ſcabro PLUCK. *Alm.* 73. Dieſe Pfl
wächſt auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung n
Sie macht einen geraden rauhen Stengel, der unge
1 Schuh hoch wird, und an jedem Gelenke ein einze
Blatt hat, welches mit ihrer Baſis den Stengel
umfaßt. Die Blätter ſind lang, ſchmal, dreyeckig,
haben an ihrer Baſis eine Art Wolle. Der obere
des Stengels iſt in verſchiedene Stiele abgetheilt,
ſich mit purpurrothen Blumen endigen, die nur ein
ziges Blumenblatt haben, welches am Rande in 5 T
getheilt iſt. Auf eine jede derſelben folgt ein längli
Same. Man kann ſie aus dem Samen ziehen,
man, ſobald er aus der Fremde gekommen, in ei
kleinen, mit leichter Erde angefüllten Topf ſäen m
dieſe gräbt man in ein Beet von Gärberlohe, wel
nicht viel Hitze mehr hat, und bedeckt ſie im Winter
einem gemeinen Gerähme, um die Kälte, den Sch
und harten Regen davon abzuhalten. Setzt man
Töpfe im Frühling in ein temperirtes Miſtbeet, ſo n
den die Pflanzen bald aufgehen. Sind ſie einen
hoch, ſo können ſie einzeln in beſondere kleine Töpfe
ſetzt, und, bis ſie eingewurzelt ſind, im Schatten erh
ten werden. Bald darauf muß man ſie nach und n
an die freye Luft gewöhnen, und ſie im Junius hina

an einen ſolchen Ort bringen, wo ſie bedeckt ſtehen. Daſelbſt können ſie bis in den October bleiben; ſodenn muß man ſie unter einen gemeinen Glastrog ſetzen, wo ſie für der Kälte verwahret werden können, indem ſie zu zart ſind, als daß ſie in unſern Gegenden in der freyen Luft dauerten.

Corymbus, ein flacher Strauß; ſiehe unter Strauß.

Cos, ſiehe Wetzſtein.

Cos, ſiehe Coſſe.

Coſſäcklein, ſiehe unter Contuſche.

Coſſarts, (Braune) Fr. Coſſarts bruns, heißen gewiſſe oſtindiſche Zitze, wovon das Stück 10 pariſer Stäbe lang, und ¾ breit iſt.

Coſſas, eine Art feiner Muſſeline oder Nettelücher, welche die Engländer aus Oſtindien bringen. Sie halten 16 Ellen in der Länge, und ¾ in der Breite.

Coſſarth, ſiehe in K.

Coſſe, die Schelfe der Hülſenfrüchte; ſiehe Schote.

Coſſe, iſt eine Frucht, die an einigen Oertern auf den Küſten von Guinea, ſonderlich an den Ufern des Fluſſes Sierra Liona, gefunden, und womit ein gar guter Handel getrieben wird. Dieſe Frucht iſt wie eine große Kaſtanie oder Marone geſtaltet, und hat auch etwas von ihrer Bitterkeit an ſich, die aber den Gaumen nicht ſo gar ſehr anzieht. Es giebt rothe und weiße, die von den Negern und Portugieſen gleich viel geachtet werden. Dieſe Frucht dient den Leztern, die ſie auf dem Fluſſe Sierra Liona weit hinauf führen, wo keine wachſen, zu einem Theile ihrer Handlung mit dieſen Barbaren, von welchen ſie dagegen Pagnes oder Tapeten eintauſchen, die ſie hernach, wenn ſie aus dem Fluſſe wieder herunter gehen, mit andern Negern für Waaren des Landes, als: Wachs, Honig, Gummi ꝛc. verſtechen, oder auch an andere Portugieſen, die ſich nicht auf dieſe Handlung legen, verkaufen.

Coſſe, oder **Cos**, heißt auch ein indianiſches Längenmaa zur Ausmeſſung der Wege. Es beträgt 2500 geom triſche Schritte.

Coſta, ſiehe **Ribbe**.

Coſtige Briefe, heißen, in der Kaufmannſchaft, Brie von eben demſelbigen Orte. Siehe Acoſti, Th. I, S. 38

Coſtume, das Uebliche, heißt, bey den Mahlern, d richtige Vorſtellung eines Gemähldes nach der hiſto ſchen Handlung, z. E. in Abſicht auf Sitten, Chara tere, Moden, Gebräuche, Bekleidung, Waffen, G bäude, Pflanzen, Thiere, Geſchmack, Geſetze, Zeit

Coſtume, bey den Kaufleuten; ſiehe Uſance.

Coſtwurzel, L. und Fr. Coſtus, eine Wurzel, von w cher uns die alten Schriftſteller dreyerley Sorten b ſchrieben haben; die arabiſche, die ſüße und die bittere.

Die **arabiſche Coſtwurzel**, L. Coſtus arabicu Fr. Coſtus arabique, iſt lang, Daumens-dick, an Far wie Buchsbaum anzuſehen, eines ſcharfen und etw bittern gewürzhaften Geſchmacks; eines ſtarken und a genehmen Geruchs, faſt wie an der florentiniſchen Vi lenwurzel. Sie wird etwas hohl, und krumm gewu den, aus Syrien, Arabien, und andern orientaliſch Ländern, nach Europa gebracht. An Beſtandtheile Kräften und Wirkungen gleicht ſie dem Galgant. V ihrem mediciniſchen Gebrauche, und dem in den Ap theken daraus bereiteten Oel, Pillen und Latwerge, ſie Hrn. D. Martini Naturlexikon. Seit einiger Z braucht man den Ingber anſtatt derſelben.

Die **ſüße Coſtwurzel**, L. Coſtus dulcis, Fr. Coſt doux, gleicht der Curcumenwurzel an Geſtallt, Di und Farbe.

Die **bittere Coſtwurzel**, L. Coſtus amarus, F Coſtus amer, welche auch die **indianiſche Coſtwurz** L. Coſtus Indicus, Fr. Coſtus indien, genannt wird, dick, hart, gleich und gleißend, und gleichet mehr eine Stücke eichenen Holzes, als einer Wurzel.

Unt

Unter der arabiſchen und ſüßen Wurzel iſt wenig oder gar kein Unterſcheid, welches auch Einige von der dritten Art behaupten wollen, indem die arabiſche Coſt-Wurzel anfangs, und wenn ſie noch friſch iſt, ſüß ſey, mit der Zeit aber, und wenn ſie alt wird, bitter werde. Was man aber ſonſt in den Apotheken Coſtus dulcis nennet, iſt der weiße Zimmet, L. Canella alba, wovon unter Zimmet. Anſtatt der wahren Coſtwurzel, pflegen einige Apotheker noch andere Wurzeln, z. E. die falſche Coſtwurzel, L. Coſtus adulterinus oder Pſeudo-Coſtus, die Angelikenwurzel, den Zitwer und den obgedachten weißen Zimmet, der bey Einigen auch Coſtus corticoſus heißt, zu gebrauchen.

Coſtus hortenſis, ſiehe Frauenmünze.

Coſtus niger, ſiehe Angelica.

Côte, ſiehe Küſte. Ribbe.

Côte rôtie, oder Vin de la côte rôtie, ein vortrefflicher dunkelrother Wein, der auf einem Hügel Frankreichs wächſt, welcher la côte rôtie genennt wird, und unfern Vienne im Dauphiné, am rechten Ufer der Rhone, liegt.

Es führt aber auch dieſen Namen ein ſehr guter Wein, der im Païs de Vaud, in dem Berniſchen, wächſt.

Côteau, ſiehe Weingebirge.

Cotelette, Fr. Côtelette, ein Ribblein von einem Kalbe, Hammel, Lamm, Schwein ꝛc., inſofern es mit dem daran ſitzenden Fleiſch in die Küche und auf die Tafel beſtimmt iſt, indem dergleichen Ribblein auf dem Roſte gebraten, und entweder zu gewiſſen Speiſen trocken gebrauchet, oder aber mit einer piquanten Soße ꝛc., imgleichen farcirt, werden.

An manchen Orten Deutſchlands nennt man ſie ein Carbonadeſtückchen, worunter aber der Franzos etwas Anderes verſteht. Siehe Th. VII, S. 648.

Cotelettes (oder Carbonade) auf dem Roſte gebraten, Fr. Côtelettes grillées. Man nimmt von einem Schöps die Ribben, ſchneidet eine jede beſonders herunter, ſchabet vorher an der Spitze der Ribben, eines Gliedes lang, das Bein ganz

glatt, klopfet selbige fein breit und dünn, leget sie auf ein sauberes Brett, und bestreuet sie mit Salz. Sodenn läßt man Butter in einer Casserole zergehen, vermischet geriebene Semmel mit etwas Ingber und gehackter Petersilie, tunket die Carbonade in die Butter, und bestreuet sie, weil sie noch naß ist, mit der vermischten Semmel, leget sie ordentlich auf einen Rost, setzt selbige auf ein gelindes Kohlenfeuer, und läßt sie fein langsam braten. Denn je langsamer dergleichen Ribben braten, desto mürber werden sie. Alsdenn richtet man sie an, gießt braune Butter darüber, und trägt sie auf.

Diese Cotelettes kann man auf unterschiedene Art bey gewissen Speisen trocken gebrauchen, und damit Komstkraut, braunen Kohl, durchgestrichene Erbsen, Linsen, Bohnen, braune Rüben ꝛc. garniren; und wenn man solche Cotelettes von Lämmern oder jungen Ziegen zurichtet, so sind sie noch delicater, und dienen zu Belegung der Fricassees, Fricandeaus, Fricantelles, Potagen ꝛc.; sie müssen aber niemals gar zu hart abgebraten werden, damit sie allezeit saftig bleiben.

Will man die Cotelettes mit einer piquanten Soße zubereiten, so müssen selbige, wie vorher gezeigt worden, ausgeschlagen werden. Man kann hierzu Ribbchen von Kalb- oder zahmen Schweinfleisch nehmen. Man setzet in einer Casserole Butter auf Kohlenfeuer, läßt selbige braun werden, thut geriebene Semmel hinein, und röstet diese auch fein braun. Darnach gießt man Fleischbrühe, Wein und etwas Essig darein, leget eine ganze Zwiebel, Zucker, Nelken, und etwas Citronenschale darzu, damit es einen feinen piquanten Geschmack bekomme; denn die Süße und Säure streiten hier gleichsam um den Rang, und ist dahin zu sehen, daß man die Süße mehr als die Säure schmecke. Ferner drückt man Citronensaft darein, leget die gebratenen Cotelettes in die Soße, und läßt es miteinander kochen. Andere halten für besser, wenn man die Cotelettes, nachdem sie gebraten sind, fein ordentlich auf den Schüsselrand herum leget, die Brühe in die Mitte der Schüssel gießt, und die Cotelettes zierlich mit Citronen garniret. Auf ähnliche Art läßt sich auch eine Kapernsoße daran machen.

Cotelettes farcirt oder angeschlagen, macht man also. Man nimmt die Ribbenstückchen vom Kalbfleisch, und macht Carbonade auf oben beschriebene Art zurecht, salzet solche ein wenig, und bratet sie halb gar; hernach nimmt man aus einer Kalbskeule das derbe Fleisch, hacket selbiges klein, thut ½ Pfund gehackten Nierentalg, imgleichen in Milch eingeweichte und wiederum

derum ganz rein ausgedrückte Semmel darunter, schüttet dieſes, nebſt geſchnittenen Citronenſchalen, Muſcatenblumen und Ingber, zuſammen in einen Mörſel, ſchlägt drey Eyerdotter und ein ganzes Ey hinein, und ſtößt es, wenn es geſalzen iſt, ganz klar. Sodenn thut man es heraus, und nimmt die zurechtgemachte Carbonade, ſchlägt auf beyden Seiten von der Farce, und ſtreicht es mit einem warmen Meſſer fein zierlich zu. Ferner ſchneidet man von Speck lange dünne Schnitte, ungefähr einer Hand breit, oben an beyden Enden des Specks aber ein Loch der Quere nach, ſtecket die Ribbe von der Carbonade durch ein ſolch Loch, ziehet hernach das andere Ende um die Carbonade, und ſtecket die Ribbe gleichfalls durch das andere Loch, daß alſo die Carbonade gleichſam eingefaßt iſt, und continuirt damit ſo lange, bis man deren genug hat. Hierauf leget man die Carbonade in eine mit Butter beſtrichene Tortenpfanne, ſetzet ſolche in den heißen Backofen, und läßt es fein goldgelb backen. Bey dem Anrichten ziehet man den Speck davon; Etliche aber laſſen ihn daran. Es kann auch eine Soße darzu gegeben werden, die ein Jeder nach ſeinem Geſchmack wählen kann. Anſtatt des Specks, pflegt auch Papier, welches vorher recht fett angeſtrichen worden, gebraucht zu werden.

Coteret, ſiehe Cotret.

Coterie, ſiehe **Cotterie**.

Côtier, ſiehe **Lotsmann**.

Côtière, ſiehe unter **Garten-Beet**.

Cotignac, ſiehe **Quitten-Brod**.

Cotimo, eine gewiſſe Gebühr, welche die Conſuls auf den levantiſchen Handlungsplätzen, mit Bewilligung ihrer Höfe, den Schiffen ihrer Nation auferlegen, um immer einen Fond in Bereitſchaft zu haben, woraus ſie im Nothfall gewiſſen dringenden Handlungsbedürfniſſen ihrer Nation zu Hülfe kommen können.

Cotinus, ſiehe **Färberbaum**.

Coton, Cotonnier; ſiehe **Baum-Wolle**.

Coton, (Toile de) ſiehe **Kattun**.

Cotonea malus, ſiehe **Quittenbaum**.

Cotoneaſter, ſiehe **Miſpelbaum**.

Cotonis, ſiehe Cotonnis.

Coronnée, *Friſette*, oder Toiſette, ein gewiſſer Zeu halb leinen, und halb von Baumwolle iſt, und i land fabricirt wird.

Coronneux, ſiehe Stockicht.

Coronnine, eine Art groben Zeuges zu Segeltücher ſonderheit für die Galeren. Die Kette iſt von W Wolle, und der Einſchlag von Hanf.

Coronnis, oder Coronis, heißen gewiſſe Sorten oſtin Taffets und Atlas.

Man hat auch eine Art Decken von Atlas, die falls Coronis heißen, und auch aus Indien kor von ungefähr $2\frac{1}{2}$ Ellen in der Breite, und $2\frac{1}{2}$ E. Länge. Siehe Th. II, S. 629.

Corret, Coreret, ſiehe Holz. (Wellen-)

Corterie, Fr. Coterie, eine Anzahl von mehreren nen, die vertraulich miteinander umgehen, und g ſchaftliche Luſtbarkeiten miteinander anzuſtellen p z. E. zum Ausreiten, zum Spazierenfahren, zun cert, zum Schmauſen, Pickenick, Kränzchen, u. t

Corurnix, ſiehe Wachtel.

Corylédon, ſiehe Nabelkraut.

Cou, ſiehe Hals.

Couac, eine Art Caſſave; ſ. Th. VII, S. 687.

Couchant, (Chien) vorſtehender Hund; ſiehe unter

Couchart, ſiehe Gautſcher.

Couche, ſiehe Kolbe. Lage. Miſtbeet.

Couchette, ſiehe Bette. (Saul-)

Coucou, ſiehe Guckguck.

Coudraie, Coudrette, ein Haſelbuſch; ſiehe unter Strauch.

Coudre, Coudrier; ſiehe ebendaſelbſt.

Coudrement, Coudrer, Coudroir; ſiehe Treibe den Lohgärbern.

Couenne, ſiehe Schwarte.

Couets, ſiehe Smeyren.

Coulage, Leckage; ſiehe unter Leck.

Coule-ſoif, eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 425.
Couleresſe, ſiehe Durchſchlag in Zuckerſiedereyen.
Couleur, ſiehe Farbe.
Couleur d'eau, ſiehe Blau angelaufen.
Couleuvre, eine gewiſſe Maſchine; ſ. Th. VII, S. 684.
Couleuvrée, Gichtrübe; ſiehe Rübe. (Zaun-)
Couleuvres, eine Art Blonden; ſ. Th. V, S. 736.
Coulilawan, Cullilavan, Culilaban, heißt die aromatiſche Rinde eines Baumes, der auf den moluckiſchen Inſeln wächſt. Sie riecht wie Zimmet und Nelken, und iſt izt als eine neue Art Gewürz in Holland Mode. Die holländiſchen Droguiſten verkaufen dieſelbe das Pfund für ungefähr 40 Stüver. Dieſe Rinde iſt dick und compact; auswendig braun, inwendig aber von hellerer Farbe; ſie läßt ſich ſehr leicht pulveriſiren, und alsdenn erſt verbreitet ſie einen ſtarken und ſehr angenehmen Geruch. Die Indianer brauchen ihrer viel zu ihrem Bobori, welches eine Sorte von gewürzhaftem Brey iſt, womit ſie ſich den Leib einſalben, um ſowohl gut zu riechen, als ſich auch für den Schmerzen zu verwahren, oder davon zu heilen, die ihnen von den kühlen Nächten zuſtoßen, wenn ſie etwa unter freyen Himmel ſchlafen müſſen. Sie bedienen ſich derſelben auch bisweilen zu ihren Speiſen, und in den Getränken, ſtatt einer Arzeney. Die holländiſchen Apotheker brauchen ſie manchmal in ihren Compoſitionen, ſtatt der Caſſia lignea. In dem chymiſchen Laboratorio, welches in Amboina zum Dienſt der holländiſchen Compagnie angelegt iſt, zieht man aus dieſer Rinde, durch die Deſtillation, ein durchdringendes und wie Nelken riechendes Oehl ab, welches, auf Befehl gedachter Compagnie, zur Handlung der Droguiſten, nach Holland gebracht wird. Es wird auch ſogar in ganz Holland, unter dem Namen des Nelkenöhls, wiewohl in ſehr wohlfeilerm Preiſe, vertrieben, immaßen das Pfund davon nur 12 bis 13 Gulden koſtet, dahingegen das wahre Nelkenöhl eben ſoviel als

wird Hr. D. Martini in ſeinem Naturlexikon ang

Coulis, Fr. Coulis, nennet man, in der Kochkunſt, durchgeſeihete (durch einen Durchſchlag, oder dur aus weißen Pferdehaaren gewirktes einfaches Bou Sieb, deſſen beyde Ränder zuſammengeſetzt einer gleichen, getriebene oder durchgeſchlagene) Kraftb z. E. von Kalbfleiſch, Hühnern, Krebſen, allerley G Früchten ꝛc. um entweder in der Eil Suppen unl tagen davon zuzubereiten, oder allerley Soßen unl gouts damit dicklicher und wohlſchmeckender zu mac

Ein Coulis von Fleiſch wird folgendermaßen zub Man thut Kalbfleiſch, Hühner ꝛc. in einen Topf, gieß Waſſer darauf, ſetzet es zum Feuer, ſalzet es ein wenig, det die Rinde von Semmeln herunter, und wirft dieſelbe, Citronenſchalen, Muscatenblühte u. d. gl. hinein, und läß dieſes ganz weich kochen. Sodenn rührt man es ſtark un ander, und ſtreichet es endlich durch ein Haartuch oder Sieb. Ein ſolch Coulis iſt in einer Küche zum Vorrath ſe thig, denn es kann an Ragouts und Potagen gut gebr werden. Ferner dient es, Brühen davon zu machen, un nur ein Zuſatz dazu genommen werden, wenn man de ſchmack haben will, z. E. von Auſtern, Muſcheln, Sar Kapern, Citronen ꝛc. Wo Coulis und Brühe fertig iſt, ein Koch bald eine Mahlzeit bereiten, da er, in Erman deſſen, einem jeden Eſſen ſonſt eine abſonderliche Brühe müßte.

Semmelrinden, und recht weiß geſottene Striemchen von Fiſchen in gute klare Fleiſchbrühe, und läßt ſolches nebſt weißen Champignons, Trüffeln, Baſilicum und etwas kleinen Zwiebeln, eine Viertelſtunde kochen, und ſtreichet es nachher durch ein Haarſieb.

Zu Faſtenſpeiſen machet man auch Coulis von Aalraupen, Stockfiſch, Forellen, Lachs, Erbſen, Linſen, Artiſchocken. Auch dient zu Faſtenſuppen ſonderlich folgendes

Coulis von Krebſen. Nachdem die Krebſe geſotten worden, ſtößt man die Scheeren und Schwänze davon in einem Mörſel, thut ein wenig Fiſchbrühe oder ſonſt eine Faſtenbrühe, oder eine dünne Erbſenbrühe mit einer Semmelrinde darunz und ſchlägt es, wenn alles wohl eingeweicht iſt, durch ein Sieb.

Couliſſe, Fr. Couliſſe, heißt an einem Fenſterrahmen, oder an einem andern Rahmen, eine lange Fuge oder ein Falz, worinn ein Schiebfenſter, oder ein Laden, oder ſonſt ein Schiebebrett, hin und wieder gehet.

Man verſtehet auch darunter das Schiebfenſter, den Schiebladen, oder das Schiebebrett ſelbſt.

Couliſſe de galée, die Schiffszunge; ſiehe Schiff bey den Buchdruckern.

Couloir, ſiehe Seih-Raſten. Seiher. Zieh-Eiſen.

Coup de ſoleil, ſiehe Sonnenſtich.

Coupang, auch wohl Cobang, ein japoniſches Goldſtück, von länglichrunder Geſtalt, dünn, 2 Zoll breit, und über $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, welches zu Batavia in der Handlung ſehr gäng und gäbe iſt, und 10 Patagonen oder Reichsthaler gilt. Man hat auch ſilberne, welche, nach des Savary Bericht, 4 Gran weniger wiegen, als ein altes Stück von 30 franzöſiſchen Sols, aber doch ſo viel gelten, wiewohl ſie außerhalb Japan gar wenig zu ſehen ſind.

Die Holländer, welche in der Compagnie Dienſten nach Japan gehen, bringen alle Jahre einmal Coupangs von Golde, anſtatt der Waaren, nach Batavia, und gewinnen hier auf jegliches 2 Gulden, indem in Japan das Stück 23 Gulden koſtet, dahingegen ſie es zu Batavia wieder für 25 Gulden verkaufen. Außerdem giebt es daſelbſt noch ein Goldſtück, welches viel

gröſſer iſt, und 10 Cpupangs gilt. Man nennet es C
oder Oubang.

Nach Kruſens Bericht gilt der Coupang in J
Maes, und ſoll 371 Aſſe wiegen, auch 22 Karat in
halten; daher er 4¼ Ducaten Gold enthalten, und n
Mark hamburger Banco werth ſeyn würde. Der O
Oupang ſoll 1115 Aſſe oder 3¾ Loth Cölniſch wiegen,
Karat ungefär fein ſeyn; daher er 14¼ Ducaten Gold
und circa 84 Mark hamb. Banco werth ſeyn würde.

In Madras werden die Coupangs nur zu 87 Toc
20¾ Karat fein gerechnet.

Coupant, ein kleines Gewicht auf der Inſel Bor
mit die Diamanten gewogen werden. Zehn
wiegen zwiſchen 30 und 40 Karat.

Coupe, ſ. Durchſchnitt in der Zeichnungskunſt.

In der Handlung iſt Coupe ein genfer Ko
welches in Weizen 110, und in Roggen 103 P
ſigen groſſen Gewichts beträgt. 19 Coupes i
ſind 28 Faß in Hamburg.

Coupelle, ſiehe Capelle.

Coupret, ſiehe Hackmeſſer.

Couperoſe, ſiehe Vitriol.

Coupis, eine Art gewürfelte weiſſe Kattune, die
Oſtindien, und ſonderlich aus Bengala, bring
Stück davon hält 8 Ellen in der Länge, und
der Breite.

Couple, ſiehe Koppel. Paar.

Coupoir, ſiehe Münz-Scheere.

Coupole, ſiehe Kuppel.

Coupons, heiſſen diejenigen Intereſſe-Quitun
z. E. einer Actien-Obligation, einer Renten
tion, einem herrſchaftlichen oder landſchaftliche
cherungsſcheine ꝛc. angefügt ſind, und die man
zu Zeit, ſo wie die Intereſſen verfallen ſind un
werden, von der Obligation oder dem Verſic
Scheine abſchneidet, um, gegen Auslieferung
chen abgeſchnittenen Quitung, das Geld von
in Empfang zu nehmen. Siehe auch Dividen

Cour, ſiehe Hof.

Cour, ein im Deutſchen aufgenommenes Wort, bedeutet die Ehrerbietung, die man einer Perſon, beſonders einer höhern, dadurch erweiſet, daß man ſie beſuchet, ihr fleißig ſeine Aufwartung machet, oder an gewiſſen Tagen und zur gewöhnlichen Stunde ſich allemal bey ihr, oder an ihrem Hofe, auf ihrem Aſſembleeſaal, oder in ihrem Viſitenzimmer ꝛc. einzufinden pflegt; oder auch ſonſt ein galantes und einnehmendes Betragen, das man, im Umgang mit gewiſſen Perſonen, beobachtet.

Sonſt bedeutet auch, an einigen Höfen, Cour ſoviel als Appartement und Aſſemblee, und ſind zu dem Ende wöchentlich beſondere Cour-Tage feſtgeſetzt, an welchen jedermann von Adel, der einmal der Herrſchaft präſentirt iſt, bey Hofe mit erſcheinen darf. Wenn Galla angeſagt wird, machen die Damen in reichen oder andern Cour-Roben, Fr. Robe-de-Cour, mit Reifröcken, wie es die Etiquette eines Hofes mit ſich bringt, die Aufwartung.

Courant, ſiehe Current.

Courbaril, Heuſchreckenbaum, ſiehe Th. I, S. 193.

Courbaril-Harz, ſiehe Anime.

Courbaton, ſiehe Gabelholz.

Courbature, ſiehe Steife.

Courbe, eine Kniegeſchwulſt bey Pferden; ſ. unter Spatt.

Courbette (aus dem Franzöſiſchen) nennet man, auf der Reitſchule, eine nicht ſehr hohe Bewegung, die ein Pferd macht, wenn es die beyden Vorderfüße gemächlich erhebet, und mit den Hinterfüßen faſt in gleichem Tempo nachſetzt.

Nach Hrn. Prizelius Beſchreibung, iſt die Courbette eine erhabene Schule, in welcher ſich das Pferd mit ſeinem Vordertheile hebet, die Knie bey der Erhebung ſo ſtark als möglich beuget, die Schienbeine unter die Arme leget, mit dem Hintertheile auf der Erde bleibend vorgreifet, den Vordertheil unterſtützet und begleitet.

Wenn

Wenn ein Pferd die Courbetten gar zu niedrig und geſchwind macht, indem es nehmlich die hintern Füße im Nachſetzen nicht genug vom Boden aufhebt, und damit nur wie im Terre à Terre nachrutſchet: ſo pflegt man zu ſagen: das Pferd ſchlägt Staub, Fr. ce Cheval bat la poudre aux courbettes.

Eine kleine Courbette, wobey ſich das Pferd weniger, als bey der ganzen, hebet, wird eine halbe Courbette, Fr. Demi-Courbette, genannt.

Die Courbetten in Form eines Kreuzes machen, d. i. erſt vorwärts, hernach zurück, und dann auf beyde Seiten; Fr. faire la croix à courbettes.

Wie ein Pferd zur Courbette abzurichten, erlernt man aus folgenden Büchern:

Die edle Reitkunſt. Eiſenach 1771, gr. 8. S. 79—85.
Prizelius Bereiter. Brſchw. 1774, 8. S. 241—245.
Eb. Deſſ. Handbuch der Pferdewiſſenſchaft, Lemgo 1775, 8. S. 151.
Hrn. v. Sind Entwurf einer neuen Lehrart Pferde zu dreſſiren, bey Deſſen Kunſt, Pferde zu zäumen, 3te Aufl. Frf. und Leipz. 1771, 8. Th. 2, S. 26—37.
Eb. Deſſ. Unterricht in den Wiſſenſchaften eines Stallmeiſters, Götting. 1775, gr. 8. S. 119—122.

Courcaillet, ſiehe Wachtel-Pfeife.

Coureur, ſiehe Läufer.

Courge, ſiehe Kürbiß.

Courge à porter les ſeaux, ſiehe Schande.

Courge, ſiehe Corge.

Courier, oder Curier, (aus dem Franz. Courier, und dieß von courir, laufen) einer, der um Depeſchen von Wichtigkeit ſchleunig zu überbringen, ſich der Poſtpferde bedienet. Ein Cabinets-Courier, Fr. Courier du Cabinet, ein Courier, der bloß in geheimen Cabinetsangelegenheiten verſchickt wird, und beſonders hierzu beeidigt iſt.

Man nennet auch Courier einen jeden, der auf der Poſt reitet, wenn er gleich nicht eben Depeſchen zu überbringen hat.

In

In der letzten Hälfte des XVten Jahrhunderts drückte man einen Courier im Oberdeutſchen durch Schnellläufer aus. Der Ausdruck eilender Bothe, durch welchen einige Neuere das ausländiſche Wort verdrängen wollen, drükket den Begriff nur halb aus.

Couron, iſt die Benennung einer Rechenmünze, deren man ſich am Hofe des großen Mogols bedienet, um dadurch große Summen in den Finanzen dieſes Souveräns anzudeuten, wie man etwa an den meiſten europäiſchen Höfen nach Millionen rechnet. Man muß aber Couron, und nicht Courure, wie Savary in den erſten Auflagen ſeines Dict. univ. de commerce geſetzt, noch auch Courou und Crou ſagen, wie eben derſelbe in zween Artikeln ſeines Supplements gethan hat.

Der Couron beträgt 10 Millionen Roupien, oder 100 (und nicht, wie in Savary Supplement ſteht, 100000) Laken; der Lak aber beträgt 100000 Roupien.

Couronne, ſiehe Kranz. Kranzleiſte. Krone.

Couronnement, ſiehe Krone in der Baukunſt.

Couronnement de vaiſſeau, ſiehe Hackbort.

Couronnure, ſiehe Krone bey Hirſchen.

Courroie, ſiehe Riemen.

Cours, Fr. Cours, Ital. Corſo, ein bey den Negotianten ſehr gebräuchliches Wort. Es hat aber in der Handlung verſchiedene Bedeutungen. Alſo wird z. E. das Wort Cours 1) von den langen Reiſen oder Fahrten zur See geſaget, die der Handlung wegen geſchehen; daher heißen inſonderheit die Reiſen oder Fahrten nach Indien Reiſen von langer Fahrt, Fr. Voyages de long cours. Manchmal bedeutet das Wort Cours auch

2) das Maaß und die Strecke oder Länge eines Zeuges, oder einer Waare; daher ſagt man: ein Ausſchlag von Tapezereyen habe 20 Ellen im Cours, d. i. in der Strecke oder Länge.

3) In der Wechſelhandlung zeiget das Wort Cours an, was und wieviel es koſtet, Geld aus einer Stadt in die andere, oder, wie die Kaufleute zu reden pflegen,

von

von einem Platze auf den andern, oder von Platz zu
zu remittiren; oder auch das Agio und den Prei
Geldes, wie solcher steigt und fällt. Also sagen die K
leute, wenn sie von Platzwechsel reden: Der We
Cours dieses Platzes steht auf dem und dem Fuße;
der Wechselcours ist sehr hoch, er ist diesen Posta
stiegen oder gefallen. Daher kommen die Cours
in den Handelsstädten, worinn verzeichnet ist, wa
selbe Woche die Münzsorten in Wechseln gegolten,
welche in Ansehung der Kauf- und Handelsleute i
dern Plätzen, die in Wechseln, oder auch nur in
ren, oder auch in beyden zugleich, dahin negoc
ihren besondern Nutzen haben, weil sie daraus sowol
Currentpreis der dasigen, als auch anderer fremden M
Sorten, wie auch das Verhältniß derselben gegen die
rem Orte gangbaren, mit leichter Mühe einsehen le
Wie denn überhaupt die ganze und eigentliche Grun
der fremden Wechsel und der Banco-Arbitrager
Erkenntniß der wahren Art und Weise, nach welch
vornehmsten Handelsplätze untereinander wechseln,
gleichen der Benennungen und Abtheilungen
Wechselmünzen, beruhet.

Raphael Levis neue compendiöse allgemeine Cours- und Seltafeln. Hannov. 1760, 8.

Ferner wird auch das Wort Cours 4) in Anse
der Münzen zum öftern gebrauchet, wenn man zu
stehen geben will, daß gewisse Species gangbar un
sentlich angenommen sind oder nicht, oder aber, d
in einem höhern Werthe angenommen werden. Ji
sem Verstande sagt man: es ist eine verrufene M
sie hat keinen Cours mehr, oder, es ist eine neue M
die seit kurzem erst den Cours hat, vulgo cursirt.

Hiernächst bedeutet das Wort 5) auch den C
oder Mißcredit, welchen die Billets eines Kaufm
oder Banquiers in der Handlung haben, so daß,
man saget: die Billets eines Kauf- oder Han

Nia

Mannes haben auf dem Platze keinen Cours mehr, ſolches ſoviel heißt, daß ſich niemand damit beladen will, und daß man ſie für übel befindet. Hingegen wenn man ſaget: die Billets eines Kauf- oder Handelsmanns haben auf dem Platze großen Cours, ſo heißt dieſes: ſie haben Credit, ſie werden geſucht, man befindet ſie für gut.

Endlich 6) wird das Wort Cours unter den Kaufleuten von dem guten oder ſchlechten Verkaufe und Abgange der Waaren geſagt. Alſo ſagt man z. E. von neuen Zeugen: die Mode bringt ſie in den Cours; wie hingegen von alten verlegenen, und aus der Mode gekommenen Zeugen: ſie haben keinen Cours, oder ſie haben keinen Abgang mehr, weil ſie die Annehmlichkeit der Neuigkeit verloren haben.

Cours-Zettel, ſiehe die vorhergehende Seite.

Courſon, ſiehe Zapfen am Weinſtock.

Courtage, Courtagie, oder Cortage, heißt ſowohl das Amt und die Verrichtungen eines Mäklers (Courtier); vulgo die Mäkeley, das Mäkeln, als auch der Mäklerlohn; das, was ein Mäkler für ſeine Bemühung bekommt, und wird in Wechſelſachen auch wohl Senſerie genannt.

Courtage, nennet man auch zu Bourdeaux, in Frankreich, eine Abgabe, die von allen Sorten Waaren, von was für Beſchaffenheit ſie auch ſeyn mögen, welche in dieſer Stadt über See ein- oder ausgehen, erhoben wird.

S. Ludovici Kaufmanns-Lexicon, Th. II, Col. 730, f.

Courtage-Conto, iſt eine von den ſogenannten Interimsrechnungen bey den Kaufleuten, und wird von denjenigen gebrauchet, welche viele Commiſſionen verwalten, und darauf die an den Mäkler ausgezahlte und einem Committenten anzurechnende Courtage anführen.

Wie und wodurch dieſe Rechnung Debet und Credit wird, ſ. Ludovici, a. ang. O. Col. 731.

Court-bouillon, ſiehe Th. VII, S. 64.

Courtilière, Courtillère, Courtillière; ſiehe Reitwurm.
Court-pendu, ſiehe Capendu.
Couſin, ſ. Mücke.
Couſoir, ſ. Heftlade.
Couſſecaille, oder Couſſecaye, heißt eine Art dickes Getränk, deſſen ſich die creoliſchen Damen bedienen. Es beſteht aus Maniocmehl, welches in Syrop eingerührt und mit Citronenſaft vermiſcht worden iſt, worauf es warm, als ein Brey, in Taſſen vorgeſetzt, und wie eine Chocolate getrunken wird.
Couſſin, Couſſinet, ſ. Küſſen. Polſter.
Couſſinotte, eine Art Schlotteräpfel; ſ. unter Malus.
Coutarde, ſ. Cuſtard.
Couteau, ſ. Meſſer.
Couteau de chaſſe, ſ. Hirſchfänger.
Couteau à poil, Flor- oder Haarmeſſer der Sammetweber; ſ. unter Meſſer.
Couteau à roguer, Beſchneidehobel der Buchbinder; ſ. unter Hobel.
Coutelas, ein Lee- oder Leyſegel, ein Ref; ſ. unter Segel.
Coutelas, oder Papier au coutelas, eine franzöſiſche Papier-Sorte, welche, nach der Verordnung, 19 Zoll breit, 14 Zoll 2 Lin. hoch, und im Ries 17 Pfund ſchwer ſeyn ſoll.
Coutelier, ſ. Meſſerſchmid.
Coutelière, ſ. Meſſerbeſteck.
Couteline, eine Gattung Kattun, oder ein dickes blaues oder weißes Gewebe, ſo ganz von Baumwolle gemacht iſt, und aus Oſtindien, abſonderlich von Surate, kommt, wovon die Stücken 14 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ bis $\frac{5}{8}$ in der Breite haben.
Coutil, Coutis; ſ. Zwillich.
Coutre, ſ. Rimm-Eiſen der Böttcher. Pflug-Eiſen.
Couture, ſ. Nähen. Naht.
Couvée, ſ. Brut.
Couvercle, ſ. Deckel.

Cou-

Couvert, Fr. Couvert, das für Eine Perſon gehörige Tiſchzeug oder Speiſegeräth, als: Serviette, Teller, Löffel, Meſſer, u. ſ. f. Daher eine Tafel von 20 Couverts, Fr. une table de vingt couverts, d. i. eine Tafel, die auf (oder für) 20 Perſonen oder Gäſte gedeckt iſt.

Aus dem Franz. Couvert, ſofern daſſelbe auch ein Tiſchtuch bedeutet; vermuthlich, weil ehedem ein jeder Gaſt ſeinen eigenen Tiſch, und folglich auch ſein eigenes Tiſchtuch hatte, welchen Gebrauch Tacitus ſchon von den alten Deutſchen anmerket.

Auch nennet man **Couvert** ein Etui, oder Beſteck mit einem Löffel, einem Meſſer und einer Gabel. In dieſem Sinne ſagt man z. E. er hat ſein Couvert (oder Tafelbeſteck) in der Taſche.

Endlich heißt **Couvert** auch, in beyden Sprachen, der Umſchlag eines Briefes. Daher couvertieren, im gemeinen Leben, mit einem ſolchen Umſchlage verſehen; unter jemandes Couvert ſchreiben, Fr. écrire ſous le couvert de quelcun, d. i. den Brief, den man an einen Auswärtigen geſchrieben, jemand übergeben, der ihn in ſeinem eigenen Briefe oder Paket inwendig beylegen und mit ſelbigem abſchicken ſoll. Siehe Th. 6, S. 684, f.

Couverte, ſ. Glaſur.

Couverture, ſ. Decke.

Couvet, ſ. Feuergieke.

Couveuſe, ſ. Gluckhenne.

Couvre-pied, ſ. Fußdecke.

Couvreur, ſiehe Dachdecker.

Covado, ſ. Cobido.

Couvris, ſ. Cauris.

Coya, oder Coyba, iſt ein gewiſſes giftiges Inſect, welches in einigen Thälern von Süd-Amerika gefunden wird. Es hat, nach des Don Ulloa Bericht, eine feurig-rothe Farbe, und iſt etwa ſo groß wie eine mittelmäßige Wanze. Es hält ſich gemeiniglich unter Steinen, auch wohl auf Graſe und Kräutern, auf. Wenn dieſes Inſect auf der Haut eines Thieres zerdrückt wird,

oder berſtet, ſo dringt der giftige Saft ſofort
Schweißlöcher, und vermiſcht ſich mit dem S
Thieres, worauf ſogleich eine heftige Geſchwu
die in kurzer Zeit den Tod zuwegebringt, w
nicht ſchleunig die nöthigen Hülfsmittel anwend

Die Arzeney dagegen iſt die einzige in ih
Man nimmt Stroh oder trockene Stengel eines
Krautes, welches in dieſen Thälern wächſt. S
det ſolches an, und räuchert, ja brennet damit
des Beſchädigten, ſobald man einige Geſchwulſ
det. Die daſigen Indianer wiſſen damit ſehr
zugehen. Es iſt merkwürdig, daß dieſes Inſect
lich iſt, wenn es in der flachen Hand zerdrü
woraus man ſchließen kann, daß das Gift, wel
eine ganz geringe Quantität ausmacht, durch d
der inwendigen Haut behindert wird, mit de
ſich zu vermiſchen. Die indianiſchen Fuhrleute
öfters durch dieſe Gegenden reiſen, zerdrücken di
lein zuweilen in der Hand, um die Neubegierde
ſenden zu vergnügen. Es iſt aber zu vermuth
ſolches denen übel bekommen mögte, welche
Hände haben.

Diejenigen, welche durch dieſe Thäler reiſen
nehmen ſich wohl in Acht, den Platz zu berühr
zu kratzen, wo ſie von einem Inſect gebiſſen zu ſ
len. Die Indianer müſſen dieſen Platz beſeh
wenn ſie daſelbſt einen Coya finden, ſolchen w
und die Gefahr auf dieſe Weiſe abwenden, wei
ringſte Berührung des Coya denſelben berſtent
und wenn ſolches verhütet wird, ſo iſt keine Ge
handen. Das Vieh, welches in dieſen Thälern
det wird, hat die Natur eine gleiche Vorſicht
Es bläſet ſtark auf die Kräuter, ehe es ſolche
dennoch aber geſchieht es bisweilen, daß ein S
einen Coya verzehret. Hierauf aber folgt eine ſo
Geſchwulſt, und der gewiſſe Tod.

Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, St. 55, Col. 877, f.
Der Arzt, Th. VI. Hamb. 1761, gr. 8. St. 156, S. 406, f.

Cayembouc, nennet man, auf den Antillen-Inſeln, gewiſſe Gattungen von Kuffern oder kleinen Kiſten, die aus großen ausgehöhlten Flaſchenkürbiſſen (Calebaſſen) gemacht ſind, welche man an dem vierten oder fünften Theile der Länge hin durchſchneidet, und die man hernach mit einem andern Theile von einer Calebaſſe bedecket. Sie dienen zur Verwahrung der Leinwand, der Spitzen, der ſeidenen Zeuge, und der wichtigen Briefſchaften, die man vor der Plünderung der Feinde retten will. Wenn ſie Landungen thun, ſo leget man ſie in die Erde, nachdem man ſie zuſammengebunden, und mit Lianne bedeckt hat, welches verhindert, daß dasjenige, was man darein leget, durch den Regen und die Feuchtigkeit nicht verderbet werde. Ihre Erfindung und Benennung kommt von den Wilden her.

Crabate, ſiehe **Cravate**.

Crabe, ſ. **Krabbe**.

Crac, ſ. **Knack**.

Cracca minima, ſiehe unter **Wicke**.

Crachoir, ſ. **Spucknapf**.

Crack; eine Art Schiffe; ſ. **Krak**.

Craie, Craye; ſ. **Kreide**.

Crambe, Meerkohl; ſiehe unter **Kohl**.

Cramoiſi, ſ. **Carmeſin**.

Crampon, ſ. **Klammer**.

Crampons, ſ. **Eisſpitzen**.

Cran, ſ. **Kerbe. Kerbholz. (Meer-) Signatur an den gegoſſenen Lettern.**

Crapaud, ſ. **Kröte**.

Crapaud volant, ſ. **Ziegenſauger**.

Crapaudaille, eine ſehr feine und durchſichtige Art Flor, welche wenig von der Gaze unterſchieden iſt. Siehe auch **Crepon**.

Crapaudine, ſ. **Gliedkraut. Pfanne**.

Crapaudine, (Pigeons à la) eine beſondere Zurichtung der Tauben; ſ. unter Taube.

Craquelin, ſ. Kringel.

Craſanne, Craſſane, eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 453.

Craſſula major, Dickblatt; ſ. Schmeerwurz.

Craſſula minor officinarum, ſ. unter Hauswurz.

Cratægus Aria, Cratægus Oxyacantha; ſ. Dorn. (Weiß.)

Cratægus terminalis, ſ. Elſebeerbaum.

Cratæva, ein Pflanzengeſchlecht; ſ. Todtenbeine.

Crates, ſiehe Flechte.

Cravate, vulgo Crabate, heißt, bey den Jägern, ein etwas breiter wollener Tuchlappen, oder ein 2 Ellen langer, und $1\frac{1}{2}$ Zoll breiter Riemen, der allzuhitzigen und raſchen Hunden um den Hals gehänget wird, daß ſie ſolchen beyher ſchleppen, und öfters darauf treten müſſen, damit ſie in ihrem Laufe aufgehalten werden, und die andern folgen können.

Aus dem Franz. Cravate, und Ital. Cravata, Caravata, ein Halstuch, eine Halsbinde.

Vermuthlich gehört hieher auch der Ausdruck der Böttcher, da ſie einen allzuweiten Reif, welcher, wie ſie reden, ſchlumpert, einen Crabaten nennen. Denn an die Croaten, wie Einige behaupten, (ſ. Chomels Lexikon, unter dem Art. Crabaten,) iſt hier wohl nicht zu denken.

Im Franzöſiſchen heißt dieſes Wort eigentlich eine Manns-Halskrauſe, ein Manns-Halstuch, das vorn zugeknüpft wird, und deſſen beyde Enden man auf die Bruſt herunterhangen läßt; und daher auch eine Art weißer oſtindiſcher Kattune oder Neſſeltücher, die aus Bengala kommen, und dazu vornehmlich zubereitet ſind.

Es giebt dieſer Cravaten oder Neſſeltücher zweyerley Arten. Einige ſind mit einem weißen baumwollenen Faden durchſtreift, andere durchnähet. Dieſe haben 8 Krauſen in Einem Stücke, jede zu $1\frac{1}{4}$ Ellen lang, und $\frac{7}{12}$ breit; jene hingegen halten 10 Krauſen im Stücke, jede zu $1\frac{1}{4}$, $1\frac{1}{2}$, und $1\frac{3}{4}$ Ellen lang, und von verſchiedener Breite, gemeiniglich aber von $\frac{6}{12}$ bis $\frac{8}{12}$, oder $\frac{1}{2}$ Elle und $\frac{1}{12}$.

Im J. 1748 hat die holländiſche Compagnie das Stück von bengaliſchen Cravaten für 47 Stüver verkauft.

Sonſt nennet man auch zuweilen ein croatiſches Pferd **Cravate**, **Crawate** oder **Crabate**, welche Pferde den ungariſchen ſehr gleichkommen. Sie tragen den Hals hoch, ſtrecken die Naſe von ſich weg, und ſchütteln mit dem Kopfe. Die Vorderfüße werfen ſie hoch und weit vor ſich hin, und ſind ziemlich ſchnell.

Craye, ſiehe **Kreide**.

Crayon, Fr. Crayon, Crai-yon, heißt überhaupt jeder Stift, deſſen man ſich zum Linienziehen, zum Schreiben, zum Zeichnen, zum Paſtellmahlen, zum Skizziren, u. d. gl. bedienet, z. E. ein Bleyſtift oder Reißbley (Fr. Crayon noir), ein Rothſtift oder Röthel (Fr. Crayon roux,) ein Kreidenſtift, ein Farbenſtift, eine Reiß-Kohle u. d. gl. m. Zuweilen verſteht man auch dadurch den erſten Entwurf eines Gemähldes.

Man nennet auch **Crayon** eine Zeichnung oder ein Porträt, ſo mit Bleyſtift, Röthel, Paſtellſtiften, Reiß-Kohlen, ſchwarzer Kreide ꝛc. gemacht worden iſt.

Créance, eine Activſchuld; ſiehe **Schuld**.

Créance, (Lettre de oder en) das Credenzſchreiben, Creditiv; ſiehe unter **Credenzen**.

Créancier, ein Creditor; ſiehe **Gläubiger**.

Creas, ſiehe Crès.

Creatur, Fr. Créature, eigentlich ein Geſchöpf, ein erſchaffenes Weſen.

Figürlich ſagt man von jemand, der ſein Glück, ſeine Beförderung ꝛc. einer gewiſſen Perſon zu verdanken hat, und aus dieſem Grunde ihr ergeben und zugethan iſt, oder ihre Partey hält, daß er eine **Creatur** dieſer Perſon ſey. Man ſagt: dieſer Miniſter hat viele **Creaturen**, d. i. er hat einen großen Anhang von Leuten, denen er zu einem Amt oder Dienſt verholfen hat. Inſonderheit nennet man (im guten Sinne) diejenigen,

die unter einem gewiſſen Pabſt zur Cardinalswürde gelangt ſind, Creaturen deſſelben Pabſts.

Crèche, ſiehe Krippe.

Credence, Credencier, ſiehe den folgenden Artikel.

Credenzen, (aus dem Ital. credenzare) die Speiſen und das Getränk vorher koſten, ehe man ſie einem Andern zum Genuſſe darreicht, welches ehedem an den Höfen üblich war, wo ſolches von den Mundſchenken und Vorſchneidern geſchah, die daher auch Credenzer (Vorkoſter, L. Præguſtator, Prælibator, Fr. Crédencier) hieſſen. Der Mundſchenk nehmlich goß von dem Getränke, welches er der hohen Herrſchaft auf einem ſilbernen Teller präſentirte, ein wenig auf den Teller, um daſſelbe vorher zu koſten. Der Vorſchneider hingegen ſchnitt ein Stückchen Krume aus einer Semmel, ſpießte es an eine Gabel auf, und drückte es an die warme Speiſe, wovon die Herrſchaft eſſen ſollte, an, worauf er dieſen Biſſen eſſen muſte. Beydes geſchah, um die Speiſen und Getränke als rein und unvergiftet darzuſtellen. Heutiges Tages geſchieht das Credenzen des Getränkes nur an Ceremonientafeln von dem Oberſchenken oder dem dienſtleiſtenden Kammerherrn, theils durch wirkliches Vorkoſten, theils durch bloßes Präſentiren des Getränkes und Unterhaltung des Credenzſellers (Fr. Souscoupe), welcher mehrentheils von Silber iſt, (mit welcher Benennung man auch überhaupt einen Teller, auf welchem man jemanden etwas darreicht, oder einen ſogenannten Präſentirteller, von Silber, lackirter Arbeit ꝛc. beleget) während dem Trinken hoher Perſonen. Und h. z. T. nennet man Credenzer, oder Mundſchenk, Fr. Sommelier, denjenigen, welcher die Tafel vornehmer Herrſchaften mit Getränke zu bedienen, und für die Reinlichkeit und Vollſtändigkeit des Credenztiſches, (Ital. Credenza, Credenziera, worunter man einen künſtlichen Schrank mit einem Tiſche, die Geräthſchaften

ten zum Trinken darinn aufzuſtellen und aufzubewahren, verſtehet: ſiehe Schenktiſch) zu ſorgen hat.

Von einer andern Bedeutung des Ital. Wortes Credenza, im mittlern Lat. Credentia, heißt

Credenz-Schreiben, Credenz-Brief, oder Creditiv, L. Literæ credentiales, Fr. Lettre de créance, oder Lettre en créance, der Vollmachtsbrief oder das Beglaubigungsſchreiben, welches der Souverän ſeinem Geſandten, Miniſter oder andern Bevollmächtigten, an einen andern Hof mitgiebt, und welches der Geſandte oder Miniſter daſelbſt vorzeigen muß, damit ihm und ſeinem Anbringen Glaube beygemeſſen werde.

Ehe ein Abgeſandter ſeine Creditive vorgezeiget hat, wird er nicht erkannt, noch zur Audienz gelaßen.

Man nennet auch dasjenige Schreiben ſo, welches eine Obrigkeit für ihre Unterthanen oder ſonſt ertheilet, und ſie dadurch empfiehlt.

Credenz-Teller, Credenz-Tiſch, } ſiehe unter Credenzen.

Credere, (Del) Fr. Du Croire, heißt bey den Kaufleuten ſoviel, als auf Treue und Glauben, oder auf Credit: Daher bedeutet auch bey ihnen die Redensart: *Del Credere* ſtehen, Fr. Demeurer du Croire, einem Dritten, der dem andern creditiret, für ſolche Schuldpoſt, und für alle daher entſtehende Schäden und Unkoſten gut ſeyn. Und zwar geſchieht ſolches nach Gelegenheit ſowohl in der Waaren- als Wechſelhandlung, jedoch mit folgendem Unterſcheide.

In der Waarenhandlung heißt del Credere ſtehen, für die Zahlbarkeit derer, welchen man Waaren auf Credit und für Rechnung eines Andern verkauft, gut ſeyn. Daher müſſen ſich inſonderheit die Commiſſionärs mit ihren Committenten vergleichen, ob ſie del Credere ſtehen ſollen, oder nicht, d. h. ob ſie für die Zahlbarkeit der Schuldner, die ſie bey dem Verkaufe der Waaren bekommen, oder denen ſie ſolche etwa auf Credit verkaufen mögten, gut ſeyn ſollen. Denn in ſolchem Falle müſſen die Committenten den Commiſſionärs wegen der großen Gefahr,

das Getränk vorher koſten, ehe man ſie einem
zum Genuſſe darreicht, welches ehedem an den
üblich war, wo ſolches von den Mundſchenken u
ſchneidern geſchah, die daher auch Credenzer (
ſter, L. Præguſtator, Prælibator, Fr. Crédenci
ßen. Der Mundſchenk nehmlich goß von dem
ke, welches er der hohen Herrſchaft auf einem ſi
Teller präſentirte, ein wenig auf den Teller, um
vorher zu koſten. Der Vorſchneider hingegen
ein Stückchen Krume aus einer Semmel, ſpieß
eine Gabel auf, und drückte es an die warme
wovon die Herrſchaft eſſen ſollte, an, worauf e
Biſſen eſſen muſte. Beydes geſchah, um die
und Getränke als rein und unvergiftet darz
Heutiges Tages geſchieht das Credenzen des
des nur an Ceremonientafeln von dem Oberſchen
dem dienſtleiſtenden Kammerherrn, theils durch
ches Vorkoſten, theils durch bloßes Präſentiren
tränkes und Unterhaltung des Credenztellers (
coupe), welcher mehrentheils von Silber iſt, (
cher Benennung man auch überhaupt einen Te
welchem man jemanden etwas darreicht, oder ein
nannten Präſentirteller, von Silber, lackirter
beleget) während dem Trinken hoher Perſonen
z. z. T. nennet man Credenzer, oder Mund
Fr. Sommelier, derjenigen, welcher die Tafel
mer Herrſchaften mit Getränke zu bedienen, un
Reinlichkeit und Vollſtändigkeit des Credenz
(Ital. Credenza, Credenziera, worunter ma
künſtlichen Schrank mit einem Tiſche, die Ger

ten zum Trinken darinn aufzuſtellen und aufzubewahren, verſtehet: ſiehe Schenktiſch) zu ſorgen hat.

Von einer andern Bedeutung des Ital. Wortes Credenza, im mittlern Lat. Credentia, heißt

Credenz-Schreiben, Credenz-Brief, oder Creditiv, L. Literæ credentiales, Fr. Lettre de créance, oder Lettre en créance, der Vollmachtsbrief oder das Beglaubigungsſchreiben, welches der Souverän ſeinem Geſandten, Miniſter oder andern Bevollmächtigten, an einen andern Hof mitgiebt, und welches der Geſandte oder Miniſter daſelbſt vorzeigen muß, damit ihm und ſeinem Anbringen Glaube beygemeſſen werde.

Ehe ein Abgeſandter ſeine Creditive vorgezeiget hat, wird er nicht erkannt, noch zur Audienz gelaßen.

Man nennet auch dasjenige Schreiben ſo, welches eine Obrigkeit für ihre Unterthanen oder ſonſt ertheilet, und ſie dadurch empfiehlt.

Credenz-Teller, Credenz-Tiſch, ſiehe unter Credenzen.

Credere, (Del) Fr. Du Croire, heißt bey den Kaufleuten ſoviel, als auf Treue und Glauben, oder auf Credit: Daher bedeutet auch bey ihnen die Redensart: *Del Credere* ſtehen, Fr. Demeurer du Croire, einem Dritten, der dem andern creditiret, für ſolche Schuldpoſt, und für alle daher entſtehende Schäden und Unkoſten gut ſeyn. Und zwar geſchiehet ſolches nach Gelegenheit ſowohl in der Waaren- als Wechſelhandlung, jedoch mit folgendem Unterſcheide.

In der Waarenhandlung heißt del Credere ſtehen, für die Zahlbarkeit derer, welchen man Waaren auf Credit und für Rechnung eines Andern verkauft, gut ſeyn. Daher müſſen ſich inſonderheit die Commiſſionärs mit ihren Committenten vergleichen, ob ſie del Credere ſtehen ſollen, oder nicht, d. h. ob ſie für die Zahlbarkeit der Schuldner, die ſie bey dem Verkaufe der Waaren bekommen, oder denen ſie ſolche etwa auf Credit verkaufen mögten, gut ſeyn ſollen. Denn in ſolchem Falle müſſen die Committenten den Commiſſionärs wegen der großen Gefahr,

die ſie dabey kaufen, eine größere Proviſion bezahlen, w
alsdenn jenen die Gelder gut thun müſſen, die Wa
gleich contant, oder auf Credit, verkauft werden. Jedoch
es hierbey lediglich darauf an, wie und nach dem ſie ſich
Committenten verglichen haben. Ferner müſſen die Co
närs mit den Committenten ausmachen, wenn und zu
Zeit ſie ihnen die für die verkauften Waaren eingehend
einzuhebenden Gelder bezahlen ſollen. Denn, wenn di
miſſionärs nicht del Credere ſtehen, oder ſich verbindlich
für die Schuldner gut zu ſeyn: ſo müſſen ſie den Comm
die für ihre verkaufte Waaren eingehenden Gelder, wie u
ſie ſolche einbekommen, remittiren, oder aber ihnen Aviſ
damit ſie ſich deshalben prävaliren können, da ſie entwed
ſelbriefe auf ſie ziehen, oder ihnen Ordre geben, ſie an
Plätze zu remittiren. Wenn aber die Commiſſionärs d
re ſtehen, oder für die Zahlbarkeit der Schuldner g
Committenten gut ſind: ſo müſſen ſie, wegen der Zahlu
gewiſſe Reſpectzeit oder Nachſicht haben, welche insgem
Monathe zu ſeyn pflegt.

Was aber das del Credere ſtehen bey der Wechſ
lung betrifft, ſo kommt ſolches hauptſächlich bey dem
ren in Commiſſion vor, und wird alsdenn von den Diſp
und Handlungen geſaget, welche der Negocianten und B
ihre Commiſſionärs oder Correſpondenten für ihre Comm
in ihren Wechſelangelegenheiten treffen. Wenn demnach
einem Commiſſionär und ſeinem Committenten ſchriftli
macht worden, daß der Commiſſionär del Credere ſtehen
muß der Commiſſionär dem Committenten für alle Z
Wechſelbriefe, die er an ihn auf ſeine Ordre oder ſonſt re
gut ſeyn. Hat ſich hingegen der Commiſſionair geg
Committenten nicht ſchriftlich anheiſchig gemacht, w
Wechſelbriefe, die er an ihn remittiren mögte, del C
ſtehen: ſo kann es ihm, was er auch für Ordren auf di
ſetzen mögte, nicht ſchaden, noch auch in Anſehung ſein
mittenten, ſondern nur in Anſehung eines Dritten, wel
der Inhaber des Briefes ſeyn mögte, präjudiciren.

Credit, (den Ton auf dem i) aus dem Franzöſiſchen
und Ital. Credito, und dieß von dem Lat. c
glauben. 1) Die Ueberredung anderer von
Glaubwürdigkeit, im gemeinen Leben. Seine
lungen finden bey mir keinen Credit, keinen G

Imgleichen, die Ueberredung anderer von der ächten Beſchaffenheit einer Sache. Den Credit einer Waare zu erhalten ſuchen. 2) Beſonders, die Ueberredung anderer von unſerm Vermögen, das zu bezahlen, was wir ſchuldig ſind. Der Mann hat guten Credit, man hat von ſeinem Vermögenszuſtande einen guten Begriff. Seinen Credit erhalten. Dem Credite ſtehet der Mißcredit, Fr. Discredit, entgegen, und ſaget man von dem, der in Mißcredit gefallen, d. i. bey dem Treue und Glaube verſchwunden: ſein Credit iſt todt, ſein Credit hat ſich verloren, iſt gefallen. 3) In noch engerer Bedeutung, der Borg, oder die Handlung, da man in dieſer Ueberredung einem andern ſein Gut anvertrauet. Jemanden Credit geben, ihm Waaren borgen. Auf Credit Waaren nehmen, (prendre à credit) oder geben, kaufen oder verkaufen, d. i. auf Borg. Dieſem wird entgegengeſetzt das baar oder per content ein- oder verkaufen; ſiehe Baar. Er hat, oder findet überall Credit, jedermann borgt ihm gern. Daher creditieren, Fr. créditer, Credit geben, Fr. faire credit. Einem Geld, Waaren creditieren, ſie ihm borgen. Credit wird auch 4) gar öfters von dem Cours geſagt, welchen die Papiere oder Handelsſcheine im gemeinen Handel und Wandel, und abſonderlich unter den Kaufleuten, haben. Alſo ſagt man, daß die Billets einer Compagnie Credit bekommen haben, wenn ſie von den Kaufleuten gern, und ohne Verluſt oder Abzug angenommen werden. Gleichergeſtallt bedeutet 5) in dem Actienhandel einer Compagnie, die Redensart Credit bekommen, daß ſie in einem höhern Preiſe angenommen und gekaufet werden, als ſie bey ihrer erſten Errichtung gehabt haben. In ſolchem Verſtande ſaget man, daß z. E. die Actien der holländiſchen oſtindiſchen Compagnie Credit bekommen, wenn ſie in der Handlung um 2 und 4, oder auch wohl noch mehr pro Cent höher ſteigen, oder mehr gelten, als ſie vorher geweſen ſind. Figürlich be-

und ſeiner Caſſen an und vor ſich ſelbſt zu der
Sodenn iſt 2) der öffentliche Credit des Landes
zu unterſcheiden. Und endlich 3) iſt der beſond
allgemeine Credit unter Privatperſonen im Lan
wägen. Alle drey Arten des Credits müſſen un
guten Regierung vollkommen Statt finden, n
dieſen Namen in der That verdienen, und der
des Geldes und die Wohlfahrt des Staats wa
befördert werden ſoll.

Was den Credit des Landesherrn in
Caſſen insbeſondere anbetrifft, ſo kann derſel
auſſer Acht gelaßen werden, ohne dem Staat d
ten Schaden und Nachtheil zuzuziehen. Wie
nen ſich nicht Vorfälle eräugnen, wo durch ſo
Aufbringung einer benöthigten Geldſumme, e
der Staat aus beſondern Nöthen und unglückli
ſtänden gerettet, oder beſondere Vortheile für d
erworben werden können, und wo es die Eil und
heimniß nicht geſtattet, ſich durch außerordentlich
ben der Unterthanen, oder auf andere Art, zu
Wie oft geſchieht es nicht, daß durch Krieg un
Unglücksfälle, oder durch übermäßigen Pracht
ſchwendung und üble Haushaltung, die landesh
Caſſen nicht allein ausgeleeret, ſondern auch
Schulden gemacht worden, die nunmehro baal

bedeuten und hinreichen will, die Privatperſonen im Lande aber ſich in ſchlechten Umſtänden befinden, daß ſie nicht helfen können. Man pflegt alsdenn öfters auf Extremitäten zu verfallen, die allen guten Regierungs- und Cameral-Grundſätzen zuwider ſind, zumal wenn unwiſſende oder ungewiſſenhafte Rathgeber hinzukommen. Bey ermangelndem Credit ſiehet man ſich in den Anſtalten und Maaßregeln zur Glückſeligkeit und Aufnahme des gemeinen Weſens allenthalben gehemmet. Die leichteſten Mittel zu Beförderung der Manufacturen, Fabriken, Commercien und des geſammten Nahrungsſtandes ſind gleichſam verſperret. An viele vortreffliche Unternehmungen, die zum wahren Beſten des Staats gereichen würden, darf man nicht einmal gedenken; weil dabey faſt allemal erfordert wird, daß ſowohl Ausländer, als Einheimiſche, zu dem guten Treu und Glauben des Regenten und ſeiner Kammern, und an der pünctlichen Richtigkeit, womit ſie ihre eingegangene Verbindlichkeiten, und ihre geleiſtete Verſprechen in den Zahlungen, auf das genaueſte erfüllet, ein vollkommenes Vertrauen haben müſſen.

Man ſiehet hieraus, wie nothwendig es iſt, daß ein weiſer Regent ſich in einem vollkommenen Credit zu erhalten ſuche; und wenn er ſolchen hat, ſo iſt nichts ſo leicht, als bey allen Umſtänden und Bedürfniſſen die erforderlichen Summen ſofort aufzubringen. Es werden ſich allemal Gläubiger genug finden, die ihr Geld freywillig anbiethen werden, und man wird es ſogar gegen mäßige Intereſſen erhalten können. Es kommt aber dieſer Credit auf Treue, Glauben und Ehrlichkeit an, mit welcher der Regent und ſeine Kammercollegia in den beſondern Geſchäften und Contracten mit Privatperſonen verfahren; und es iſt demnach leicht zu beurtheilen, wie übel diejenigen Cameraliſten ihren Herren rathen, die, um denenſelben einen Vortheil zu ſtiften, den landesherrlichen Pächtern, ihren Erben und andern Contrahenten, allerley Chicanen und Unbilligkeiten unter ſcheinbaren Vorwänden zufügen. Es hängt jedoch auch dieſer Credit größtentheils von richtiger Zahlung der Intereſſen ab. Denn Fremde und Einheimiſche, die ihr Geld auf Zinſe zu nutzen ſu-

chen,

chen, halten es ſo lange für ſicher, und begehren ſo lange kein Veränderung damit vorzunehmen, als die Intereſſen davo richtig fallen; folglich kann die Zahlung der Intereſſen ohne äu ſerſten Nachtheil für den Credit des Regenten und die geſammt Wohlfahrt des Staats nicht unterlaßen werden. Es trägt z dem Credit des Regenten auch vieles bey, wenn es bekannt iſt daß eine gute und ordentliche Wirthſchaft geführet wird, un das Finanz- und Cameralweſen in einer guten Einrichtung ſtehet ſo wie es einer Privatperſon einen guten Credit macht, wen man weiß, daß ſie ein guter Wirth iſt. Es iſt nicht einmal g nug, daß ein Regent gemeinen guten Credit hat; es iſt ſoga nöthig, daß er Kaufmannscredit hat, und daß ein jeder große Kaufmann und Wechsler auf ſeine Anweiſung ſofort wichtig Summen auszahlet, weil er verſichert iſt, daß mit der Wiede Bezahlung ſtündlich eingehalten wird.

Unter den öffentlichen Credit des Landes pfleg man entweder den Credit des ganzen Landes bey aus wärtigen Nationen, oder den Credit der Landſtände und der Caſſen, die unter ihrer Direction ſtehen, oder endlich den Credit einer großen allgemeinen Handlungsgeſell ſchaft, und der Wechſel- und Leihe-Banken, zu verſte hen. Dieſer öffentliche Credit iſt einem Lande eben ſo nöthig. Denn, wenn die geſammte Nation, die Land ſtände, oder eine große Handlungsgeſellſchaft und di Banken, bey auswärtigen Völkern keinen Credit haben ſo werden die auswärtigen Commercien, und folglich di inländiſchen Manufacturen, Fabriken und Gewerbe welche auf den auswärtigen Debit großentheils ankom men, in ſchlechtem Zuſtande ſeyn; mithin wird auch di Nahrung und die Circulation des Geldes gänzlich dar nieder liegen. Die Haltung Treu und Glaubens, und die Vermeidung alles Betrugs und aller Ungerechtigkei gegen Ausländer, ſind überhaupt die vornehmſten Mit tel, den öffentlichen Credit zu erhalten. Insbeſonder aber iſt das ſicherſte Mittel, den Credit der Landſtände aufrecht zu erhalten, ohne Zweifel, daß der Hof ſich über ihre Caſſen und Einkünfte keine Gewalt anmaßet, ſondern nur Aufmerkſamkeit hat, daß die Direction ihren

Ange

Angelegenheiten und ihrer Rechnungen ordentlich geführet werden. Wenn die Ordnung dabey vollkommen Statt findet, so werden auch die Interessen richtig bezahlet werden; und mehr ist zu einem vollkommenen Credit nicht nöthig. Die Erfahrung zeiget, daß in allen Ländern, wo dieses geschieht, die bey den Landständen stehende Capitalien von den Gläubigern vorzüglich gesuchet, und als die vollkommenste Sicherheit angesehen werden. Der Credit der Handlungsgesellschaften hängt einestheils von dem Plan, worauf sie gegründet sind, anderntheils aber von einer weisen und redlichen Direction und Einrichtung, ab. Der Staat muß ihren Credit auf alle Art und Weise aufrecht zu erhalten suchen, weil durch deren Verfall inn- und außerhalb Landes ein Mißtrauen erreget wird, wodurch es hernach sehr schwer wird, neue dergleichen Handlungsgesellschaften zu Stande zu bringen. Der Credit der Banken endlich beruhet auf einer überaus großen und in die Augen fallenden Ordnung, und daß die Wechselbanken es an der Zahlung, die Leihebanken aber es an Bezahlung der Interessen auf dem Punct der Verfallzeit, oder auf die Präsentation der Bancopapiere, niemals ermangeln laßen. Man muß also alle Mittel und Maaßregeln anwenden, damit diese Banken durch Verlierung ihres Credits nicht in Verfall gerathen.

Der besondere Credit im Lande ist derjenige, den eine jede Privatperson, sie mag Gewerbe oder Commercien treiben, oder nicht, vor sich selbst hat; und er gründet sich nicht allein auf die gute Meynung, die er von dem Zustande seines Vermögens, von seinem Fleiß, Geschicklichkeit und Redlichkeie, Andern beyzubringen gewußt hat, sondern auch auf die Beschaffenheit der Gesetze und anderer Maaßregeln, welche die Regierung zu Aufrechthaltung des besondern Credits eingeführt hat. Aus denen Meynungen aber, die man von allem Credit der Privatpersonen eines Landes, und insonderheit der

Kauf-

Kaufleute, gefasset hat, erwächset der allgemeine Credit. Dieser ist also nichts anders, als die gute Meynung, die man von den Kaufleuten und andern Privat-Personen eines Landes hat, wegen des ihnen anvertrauenden Geldes und Güter, sowohl in Ansehung des guten Zustandes ihres Vermögens und ihrer Redlichkeit, als in Ansehung der guten Gesetze und Anstalten zu Aufrechterhaltung des Credits, völlig gesichert zu seyn. Dieser besondere Credit im Lande ist es vornehmlich worauf es in der Circulation des Geldes am meisten ankommt. Denn, wenn die vermögenden Personen im Lande ihr Geld und Güter, aus Besorgung des Verlustes, niemand anvertrauen wollen, und folglich den Gewerbe-treibenden Personen die vornehmsten Mittel darzu ermangeln: so muß die Nahrung und der Umtrieb des Geldes nothwendig in schlechtem Zustande seyn. Die Mittel, diesen besondern und allgemeinen Credit zu erhalten, kommen alle auf die Bequemlichkeit und Sicherheit an, womit vermögende Personen ihre Gelder ausleihen können, und auf gute Gesetze und Anstalten, die in dieser Absicht gemachet werden.

Das erste und hauptsächlichste Mittel zu Aufrechterhaltung des besondern und allgemeinen Credits, sind wohl ohne Zweifel gute Gesetze. Diese Gesetze müssen die Schuldner, welche ihrer Schuld geständig, oder derselben durch ausgestellte Documente, oder durch andere zureichende Beweise, genugsam überführt sind, ohne alle Verzögerung und weitläuftige Processe, und benöthigtenfalls durch strenge Zwangsmittel, zur Bezahlung anhalten. Diese unpartheyische und schleunige Handhabung der Gerechtigkeit muß nicht allein bey Wechselbriefen, sondern auch in allen andern Schuldsachen, wo klare Briefe und Siegel vorhanden sind, Statt finden. Doch muß sich diese Strenge der Gesetze nur auf Kaufleute, Fabrikanten und solche Personen erstrecken, die wirklich Gewerbe treiben; denn bey andern Personen

wird

wird ſolches zu Aufrechterhaltung des Credits gar nicht erfordert, und ſtimmet auch mit der bürgerlichen Freyheit, und dem Endzweck der bürgerlichen Geſellſchaft, ſehr wenig überein. Vor allen Dingen aber werden ſtrenge Geſetze wider die muthwilligen, und durch die Verſchwendung oder unordentliche Wirthſchaft, oder aus Bosheit und Vorſatz verurſachten Bankerotte (ſ. Th. III, S. 515, fgg.) erfordert. Boshafte und vorſätzliche Bankerottier verdienen, nach Beſchaffenheit der Umſtände, mit harter Leibes- und Lebensſtrafe beleget zu werden; wie denn dergleichen Strafe wirklich in verſchiedenen (und insbeſondere auch den preußiſchen) Landesgeſetzen darauf geſetzt iſt.

Diejenigen aber, welche durch offenbare Verſchwendung, Hochmuth und unordentliches Leben, ein Fallitment machen, ſollten, wenn ſie nicht ebenfalls eine Leibesſtrafe verdienen, wenigſtens in immerwährender Verachtung gehalten, und niemals wieder zugelaßen werden, Handlung oder Gewerbe zu treiben. Allein, man pflegt nicht allein ſolche Falliten, ſondern ſogar auch vorſätzliche Bankerottier, die gemeiniglich vor den Ausbruch des Bankerots ein gutes Vermögen bey Seite zu bringen ſuchen, wovon ſie hernach reichlich leben können, für ehrliche Leute paſſiren zu laßen, die wohl noch darzu diejenigen, die ihnen Vorwürfe machen, von den Richtern beſtrafen laßen können; ja, man gehet öfters ſo weit, daß man ſolchen Leuten Ehrentitel und Bedienungen giebt, weil man glaubt, daß man ſelbige, da ſie Kaufleute geweſen, in Manufactur- und Commercienſachen gebrauchen könne. Hingegen verdienen diejenigen, welche durch erweisliche Unglücksfälle außer Stand geſetzet werden, ihre Gläubiger zu befriedigen, ein wahres Mitleiden; und da ſollte man bey ſolchen nahen Fallimenis, in Betracht der ſchädlichen Folgen für das Land, alle mögliche Mittel anwenden, dieſelben zu verhüten, ja zuweilen, nach vorgängiger Einſicht der Bücher, und befundener

fundener Beſchaffenheit, thätige Unterſtützungen nicht verſäumen. Man hat Exempel, daß, zu Ve tung eines großen bevorſtehenden Bankerotts, die Woche der Meſſe ausdrücklich verlängert worden, Hoffnung vorhanden war, daß dem Schuldner betr liche Geldſummen eingehen würden. Die Geſetze di auch den Wucher und die wucherlichen Contracte außer Acht laßen, als welcher dem Credit äußerſt theilig iſt.

Hiernächſt beruhet die Aufrechterhaltung des Cr gar ſeht auf den Maaßregeln und Anſtalten, welche weiſe Regierung zu ergreifen weiß, um die Privatp nen, und inſonderheit diejenigen, ſo Handel und Ge be treiben, vor den Unglücksfällen in Sicherheit zu ſe Die Unglücksfälle ſetzen öfters auch die ehrlichſten Sc ner wider ihren Willen außer Stand, ihre Schu bezahlen zu können. Wenn aber gleichwohl die G biger dadurch um ihr Geld kommen, ſo werden ſie u mein mißtrauiſch und furchtſam, und wollen, aus gr Vorſichtigkeit, übermäßige Verſicherungen haben, durch folglich der Credit im Lande ſehr leidet; oder wird die Capitalien, wo man ſie nicht gar unbraud liegen laßen will, lieber außer Landes ſenden, wo n die Unglücksfälle beſſere Anſtalten gemacht ſind; wod alsdenn der Umlauf des Geldes im Lande leidet. M muß alſo dergleichen Anſtalten nicht unterlaßen. Hi gehören die Anſtalten wider die Theurung, und die legung wohlverſehener und gut eingerichteter Magaz ferner die verſchiedenen heilſamen Aſſecuranzanſta wider Feuer- Hagel- und Wetterſchaden, gegen Ue ſchwemmungen, Viehſterben, und dergleichen Unglü Fälle mehr; ſ. Th. II, S. 577, ſqq.

So wie die Wechſel- und Leihebanken den öffe chen Credit des Landes befördern, wie oben, S. 429 gemerket worden: ſo thun ſie auch ein gleiches in An ung des beſondern Credits. Perſonen von gro

Vermögen iſt es allemal viel bequemer, wenn ſie ihr Geld auf einmal in groſſen Summen ausleihen können, als wenn ſie ſich mit vielen einzeln Gläubigern bemühen ſollten. Es iſt demnach eine Bank in einem beträchtlichen und wohleingerichteten Staate faſt unumgänglich nöthig. Ich werde nachher, bey Gelegenheit des Kaufmanns-Credits, wieder davon ſprechen. Auch dienen die Grund- und Hypothekenbücher ſehr zur Beförderung des Credit-Weſens, indem dadurch den Gläubigern vollkommene Sicherheit verſchaffet wird. Siehe auch weiter unten den Art. Schleſiſches Credit-Syſtem.

Hrn. v. Juſti Policeywiſſenſchaft, I B. 1 Abſchn. 25 Hauptſtück. Eben Deſſ. Cameralwiſſenſchaft, I Th. 2 Hauptſt. 2 Abtheil. 2 Abſchn. und II Th. 1 B. 3 Abth. 2 Abſchn.

Hrn. H. C. R. Bergius Policey- und Cameral-Magaz. II Th. S. 124, ſqq.

Von dem Umlauf und dem Credit, ſ. den I Th. der aus dem Franz. überſ. Sammlung von Aufſätzen, die gröſtentheils wichtige Puncte der Staatswirthſch. betreffen (von Hrn. Pinto aus Amſterdam), Liegn. und Lpz. 1776, gr. 8. S. 29, ſqq.

Ich komme nunmehr auf den Kaufmanns-Credit, d. i. den Privat- oder beſondern Credit, der einem jeden Handelsmann nützlich, ja ſelbſt nothwendig, iſt. Dieſer Credit iſt verſchieden, und beſteht darinn: 1) Daß man einer Perſon Gelder zu einem willkührlichen Gebrauch leihet, es ſey nun gegen die Verpfändung eines Theiles, oder aller ſeiner Güter, auf kurze oder lange Zeit. Dieſes kann nur ein halber Credit genannt werden. 2) Wenn man jemand gegen eine Schuldverſchreibung, oder gegen deſſen Wechſelbrief, auf eine gewiſſe Zeit Gelder vorſchießt. Dieſer Credit iſt bey den Handelsleuten ſehr gebräuchlich. 3) Wenn ein Handelsmann von einem Ausländer Waaren verſchreibt, und dafür auf ſich, oder auf einen Andern, die Gelder ziehen läßt, oder Wechſel-Briefe einzuſchicken verſpricht, da inzwiſchen die Waare gleich abgeſandt wird, ehe der Abſender noch weiß, ob ſeine Wechſelbriefe bezahlt werden, oder ob die verſprochenen Rimeſſen einkommen werden. Alle andere Arten

des Credits können in dieſen dreyen begriffen we
Der leztere Credit iſt indeſſen der nothwendigſte und
nehmſte, da ohne denſelben keine Handlung getr
werden kann, oder man müßte Waare und Geld
mal gegen einander ausliefern, welches heut zu Tage
thunlich, und bey dem Wechſelhandel gar nicht mögli

Auf die Erhaltung des Credits zielen beynahe alle
lungen eines redlichen und Ehre-liebenden Mannes.
dem Credit ſind folgende zwo Hauptregeln zu beobac

1. Der Darleiher muß vorſichtig ſeyn, damit e
Geld nicht ausleihe, ohne zu wiſſen, ob und wie
wieder werde empfangen können. Iſt es außerhalb
jemand Credit verlanget, den man nicht genau kennt, ſ
man ſich nach deſſen Umſtänden bey einem glaubhaften B
ten erkundigen, und hierbey auch darauf ſehen, daß kein
rungsneid, noch ſonſt eine perſönliche Abneigung, bey demj
obwalte, den man um Rath fragt. An Einheimiſche iſt
ſer, als an Ausländer borgen; man kennt ſie beſſer, und
aus ihrer Aufführung einigermaßen ſchließen, wieweit den
zu trauen iſt. Es iſt ferner ſicherer, an Leute vom Mittelſ
als an hohe Perſonen zu borgen; wenn man dieſe anklagen
ſo iſt ſolches mit mehrern Schwierigkeiten verknüpft; und e
denſelben ſelten an Gelegenheit, ſich zu rächen. Die Kl
ſetzt bey jedem Geſchäfte die Abſicht eines Gewinns v
und nie wird ſie große Vortheile ſuchen, wenn man ſich n
dem Stande befindet, einen großen Verluſt ertragen zu k

2. Man muß ſich auf den guten Glauben, die T
und Redlichkeit des Debitors oder Schuldners ver
können. So lange auf die Erfüllung der Geſetze gehalten
ſind Treue und Redlichkeit annehmliche Sicherheiten. Das
brechen iſt dennoch leicht, und würde noch öfter begangen
den, wenn nicht ein jeder den Nutzen eines guten Namens,
des daraus fließenden Credits, zu erkennen wüßte. Der
Haufen der Betrüger iſt theils bekannt, theils wird er dur
Geſetze im Zwang gehalten; und diejenigen, die ohne ihr
ſchulden dahin gebracht werden, Andern einen Schaden z
gen, gehören nicht in dieſe Claſſe.

Aus dem Wechſelhandel kann man den beſten
griff von dem großen Nutzen und von der Nothwe
keit des Credits erſehen. Alle Wechſelbriefe ſind g

sam Creditbriefe, vermittelst deren der eine den andern bezahlt, gleich als ob es mit barem Gelde geschähe, da doch die Wechselbriefe keinen reellen Werth haben, solange sie nicht acceptirt sind, und auch dann, wann sie angenommen worden, noch ungewiß ist, ob sie bezahlt werden. Es ist also der Credit, oder das Vertrauen, welches einer in den andern setzet, das Mittel, wodurch einem solchen Papier eine Gültigkeit beygeleget wird, die in demselben nicht wirklich ist.

Dem Credit ist die so nützliche Erfindung und die Fortdauer der Banken zuzuschreiben. Alles, was in einer Bank verrichtet wird, gründet sich einzig auf das Zutrauen; und dieses giebt den Handelsleuten Gelegenheit, die Bezahlungen, die sie zu leisten oder zu empfangen haben, auf eine bequeme Art zu verrichten. Die Bancozettel laufen in dem Lande um, und dienen den Menschen, die keine Wissenschaft von den Wechselbriefen haben, anstatt baren Geldes, unterdessen daß die Bank ihren Nutzen in dem Umlauf solcher Papiere findet. Der Umlauf gründet sich allein auf das Vertrauen, daß ein solcher Zettel eine sichere Einlösung zu erwarten hat, wann er bis in die Bank zurückläuft. Die Banken befördern und erleichtern also durch den Credit den Umlauf der Gelder, und sind gleichsam die Cassen aller derjenigen, welche Rechnungen in den Büchern der Bank haben.

Der Credit, den eine Person gegen bloße Verschreibungen oder gegen Wechselbriefe erhält, kann von größerm Umfange seyn, als derjenige, der sich auf Hypotheken oder Unterpfänder gründet. Diese können bey einem wahren Handelsmann, der seinen Reichthum zur Betreibung seiner Handlung anwendet, so beträchtlich nicht seyn, daß sich große Summen darauf aufnehmen laßen. Der Credit aber, welcher sich einzig auf das Vertrauen gegen die Person grundet, ist weit unbeschränkter. Er fordert keine andere Sicherheit, als einen ordentlichen Lebenswandel, fleißige Betreibung

der Geſchäfte, und den Character eines aufrichtigen
redlichen Mannes; und dieſes ſind die beſten Hypot
ken. Wer in dem Beſitz eines guten Namens iſt,
man dadurch erlanget, dem wird es nie an Credit fehl
ihn zu unterhalten, iſt leicht, wenn man die Regeln
Klugheit und inſonderheit eine vernünftige Vorſichtig
nie aus den Augen ſetzt. Der Credit eines Man
hängt von ſeinem Wohlſtande ab. Die Sparſaml
kann denſelben ſehr befördern; ſie iſt eine Tugend,
allen Menſchen heilſam, inſonderheit aber angehen
Kaufleuten nothwendig iſt, und vornehmlich ſolchen,
wenig Vermögen beſitzen. Die erſtern Jahre ſind
jenigen, da ſich bey einer alsdann gemeiniglich klei
Haushaltung am leichteſten etwas erſparen läßt.
der, die im Anfange verdienet werden, verſichern
Wohlſtand im Alter; ſie geben das Mittel ab, die
ternehmungen zu vergrößern, mehr zu verdienen,
dann kann man nach und nach mit den Ausgaben n
dem Verhältniß des jährlichen Gewinns ſteigen.
Staat begehet einen großen Fehler, wenn derſelbe
Friedenszeiten nicht bedacht iſt, Schätze zu samml
und bey entſtehendem Krieg Schulden machen, und d
ſelben mit fremden Geldern führen muß; er wird inn
lich ſchwach werden, wenn er nicht gar zu Grunde ge
Dieſe Staatsmaxime läßt ſich nicht minder auf den B
ger anwenden. Diejenigen irren, die da glauben, Pra
und Pralerey erwerbe den Credit. Der Ruhm w
größer, und das Zutrauen leichter zu erlangen ſe
wenn von einem Handelsmanne geſagt wird: Er tre
anſehnliche Geſchäfte, und iſt kein Verſchwender,
wenn es heißt: Er führet einen großen Staat, und tr
bet wenig Handlung.

Dasjenige, was durch die Sparſamkeit geſamml
wird, muß durch den Fleiß nutzbar gemachet werde
Der Fleiß äußert ſich aber nicht darinn, auf einmal gro
Geſchäfte anzufangen, ſondern vielmehr, wenn man d
jenige

jenigen, die man zu treiben gedenkt, mit Ordnung und Nachdruck führet. Doch aber müssen alle Unternehmungen, ehe man zur Ausführung schreitet, mit Klugheit überdacht werden. Eine einzige Unbesonnenheit, die sich in den Geschäften darthut, kann dem Credit schon einen Stoß beybringen, welcher schwer zu verschmerzen ist; und man muß dann nicht selten zu unangenehmen Mitteln schreiten, den Schaden zu heilen. Sehr unverantwortlich ist es, bey schlechten Umständen und abnehmendem Credit, sich durch eine Heyrath zu helfen suchen. Nur selten erreicht man seinen Endzweck; und ist es nicht besser, wenn jemand einmal schlecht stehet, sich allein unglücklich zu sehen, als eine unschuldige Person zur Mitgenossin eines vor Augen liegenden Verderbens zu machen?

Nach den Regeln der Klugheit, soll man vorzüglich mit Menschen handeln, die selbst in gutem Credit stehen. Muß man nach dem Lauf der Geschäfte an dieselben borgen, so ist die Forderung sicher; kauft man Waaren von denselben, so können sie diese wohlfeiler als Andere verkaufen, und leichter borgen, oder einige Zeit auf die Bezahlung warten, wann es die Umstände erfordern. Ihren ehrlichen Namen zu erhalten, werden sie den Betrug scheuen, den ein anderer, der sich erst zu bereichern suchet, vielleicht als ein erlaubtes Mittel dazu ansieht. Und eben der Handel und der Umgang mit Menschen, die in gutem Ruf stehen, vermehren den Credit, insonderheit wenn es redliche Freunde sind. Ihr bekannter guter Character wird ihrer Recommendation Nachdruck geben, und auch dadurch können sie so nutzbar werden als bare Gelder.

Zur Erhaltung eines erworbenen Credits, und so auch zur Erlangung desselben, ist rathsam, daß man nicht zu viel auf Zeit kaufe. Wann solches bekannt wird, so schmälert es den Credit sehr, und die Interessen machen die Waaren theurer, als sie seyn sollten. Hier-

zu kann noch die Gefahr kommen, daß die Gl
alle, oder ein Theil davon, zugleich bezahlt seyn
alsdenn müssen die Waaren für halbes Geld
oder versetzt werden, um Geld zu machen; und n
ses ruchtbar, so ist es um den Credit geschehen.

May Einleit. in die Handlungswissenschaft, 1 Th.
Lüb. 1770, gr 8. S. 216, fgg.

Vom Credit, s. das 18 und 43 St. der nützl. Beyt
neuen Strelitz. Anz. v. J. 1774.

Credit-Briefe, Fr. Lettres de Crédit, sind Bri
che die Banquiers oder Kaufleute gewissen P
auf welche sie sich verlaßen können, zustellen, i
durch sie dieselben bey ihren Correspondenten in
nen Orten recommandiren, daß man ihnen alleze
Casse halten, und gegen Vorzeigung ihrer Ha
und Siegel, imgleichen eines Reverses, oder u
für einer Bedingung es sey, entweder mit einer
Geldsumme, oder auch überhaupt mit Allem, r
selben nöthig haben oder verlangen könnten, an t
gehen möge. Im lezztern Fall nennt man der
Creditbriefe offene Wechsel.

Die Creditbriefe haben, ob sie zwar an und für
Wechselbriefe sind, gleichwohl mit diesen einerley P
und rechtliche Vorzüge, jemanden zur Wiederbezah
Kraft selbiger, empfangenen Summen zu nöthigen. A
stalten Sachen ist gar viel daran gelegen, (absonderli
die Ordre zu zahlen uneingeschränkt ist) diejenige Pers
zu kennen, der man dergleichen Brief aushändiget, we
gar leicht geschehen kann, daß sie, wenn sie ein unor
Leben führet, eine stärkere Summe aufnimmt, als es
ses Gebers Vermögen verstattet. Daher es auch allen
gethan ist, soviel möglich, eine gewisse Summe zu b
damit man genau wisse, wozu man sich verbindlich gen
Ferner ist hierbey zu beobachten, daß man seinen Corr
ten, welche die Gelder verschaffen sollen, von der A
Person, die sie empfangen soll, Nachricht gebe, und
selbe zugleich nach ihrer Leibesgestalt auf das genaueste,
ein gewisses unter ihnen bestimmtes Wort, welches d
bringer der Briefe zu sagen hat, beschreibe; immaßen es
fügen kann, daß, wenn etwa diese Person unterweges

und der Creditbrief geraubet würde, ſich hernach ein Anderer an ihrer Statt damit meldete, Gelder ausgezahlt zu bekommen. Kurz, man hat alle Vorſicht zu gebrauchen, damit alle Zufälle, die ſich ereignen können, vermieden werden, und die Correſpondenten ſicher gehen können.

Credit-Caſſe, Fr. Caiſſe de credit, heißt, inſonderheit in Paris, eine Caſſe, die zum Behuf auswärtiger Kaufleute, welche der Stadt Paris Wein oder andere Getränke zuführen, angelegt iſt. Bey dieſer Caſſe können ſie allemal den benöthigten Credit finden, wenn ſolcher nicht die Hälfte des Werths der zugeführten Weine oder Liqueurs überſteigt.

Von der eigentlichen Beſchaffenheit und Einrichtung dieſer Caſſe, ſ. Savary Dict. univ. de Comm. Th. I. S. 664, fgg.

Credit-Commiſſion, ſiehe unter Schuldenweſen.

Credit-Syſtem. (Schleſiſches) Der lezte Krieg, welcher im J. 1756 ſeinen Anfang genommen, und nächſt unſerm Vaterlande keine deutſche Provinz härter als Schleſien betroffen, die Münzveränderungen, und andere Nebenurſachen, veranlaßten, nach dem im J. 1763 wiederhergeſtellten Frieden, den Bankerott verſchiedener im größten Credit geſtandener Gutsbeſitzer, welche auf einmal zu zahlen aufhörten, und bey deren Concurs ſelbſt viele gerichtlich verſicherte Gläubiger leer ausgingen, weil, durch die Verwüſtungen des Krieges, die Güter im Preiſe gefallen waren, und man ſich vielleicht auch mit Ertheilung der Conſenſe darauf, etwas zu willig hatte finden laßen. Die Capitaliſten fiengen daher an, bey Ausleihung ihrer Gelder ſehr mißtrauiſch zu werden; ſie adreſſirten ſich an Advocaten, um ſich durch deren Rath und Gutachten vor ähnlichem Verluſt zu decken; dieſe zogen dadurch den ganzen Geldverkehr in der Provinz an ſich; und bald kam es ſo weit, daß niemand, ſelbſt bey der vollkommenſten Sicherheit die nöthigen Capitalien erhalten konnte, wenn er ſich nicht vorher mit dem Advocaten oder Procuratoren auf eine für ihn höchſtläſtige Art abgefunden hatte. Die durch dergleichen Wucher

und Douceurs ausgesogenen Schuldner kamen mi
Verfur, zu der sie die List und Gewinnsucht solche
Mäkler nöthigten, ihrem Untergange um einen
näher; die Bankerotte vermehrten sich, und in
Proportion wuchs auch das Mißtrauen der Capit
dergestalt, daß viele von ihnen ihr Geld lieber
Kasten verschließen, als sich der Gefahr eines b
chen Verlustes an Capital und Zinsen, wo nich
doch zum größten Theile, aussetzen wollten. Du
sen Verfall des Credits, war die Circulation des
raire im Lande dergestalt gehemmt, daß der Besi
ansehnlichsten Landgutes, bey der Aufkündigung
wenigen tausend Reichsthaler, aus seinem Eige
geworfen, und ein Opfer von der Strenge des
oder ein Raub des Wuchers und der Habsucht,
den Gefahr lief.

Diesem täglich weiter um sich greifenden Ueb
te nicht anders abgeholfen werden, als durch die
herstellung des Credits; und diese zu erreichen, w
dermalige Landschaftssystem etablirt. Dieses Sys
ruhet auf einer Verbindung sämmtlicher Stände,
ge welcher dieselben auf die Güter ihrer Mitglieder
Hälfte des wahren, nach zuverläßigen Grundsä
stimmten, Werths derselben, gewisse privilegirte
Verschreibungen oder sogenannte Pfandbriefe a
gen, welche an und für sich Specialhypotheken
darinn verschriebenen Güter sind, vor diesen al
Vorzug haben, daß das Universum die Sicher
rantiret, dem Inhaber eines solchen Pfandbriefes
von fallenden Interessen halbjährig accurat und
le Kosten bezahlt, ihm das Capital auf jedes
Verlangen mit klingendem Gelde realisirt, und
die Rücksicherheit in dem verpfändeten Gute selbs
Der Inhaber eines solchen Pfandbriefes hat also
Debitore privato und Besitzer des darinn versch
Fundi gar nichts zu thun; er hat nicht nöthig, ih

er mit Zahlung der Intereſſen ſäumig iſt, durch die mit vielen Weitläuftigkeiten und Unkoſten verknüpfte richterliche Hülfe zu ſeiner Schuldigkeit bringen zu laßen; er riſquirt niemals, in einen Concurs verwickelt zu werden; ſondern, er hält ſich wegen Capital und Zinſen lediglich an das Univerſum, welches ihm dafür haften, und für ſeine Befriedigung unentgeldlich Sorge tragen muß.

Die eigentlichen Grundſätze und die Einrichtung dieſes Creditſyſtems, ſind in der an den Etatsminiſter von Carmer unterm 29 Auguſt 1769 erlaßenen Cabinetsordre auf das deutlichſte entwickelt, und die Wichtigkeit der Sache erfordert, daß ich gedachte allerhöchſte Königliche Cabinetsordre hier wörtlich einrücke, zumal, da dieſelbe in der gewöhnlichen Edictenſammlung nicht befindlich iſt.

Königliche Cabinets-Ordre,

die Wiederherſtellung des Landſchaftlichen Credits betreffend.

Mein lieber Etatsminiſter v. Carmer! Da Ich wahrgenommen, daß der bey dem Schleſiſchen Landadel ſich äuſſernde Geldmangel hauptſächlich von dem Verfall des Credits herrührt, daher aber vorzüglich der unproportionirten Verpfändung der Landgüter, und den Weitläuftigkeiten und Koſten, in welche die Creditores bey entſtehenden Concurſen verwickelt werden, zuzuſchreiben ſey: ſo habe Ich, um dieſem Uebel aus dem Grunde abzuhelfen, und ſowohl den gemeinen Landescredit, als den Credit eines jeden Particuliers, auf eine ſolide Art zu retabliren und auf alle künftige Zeiten zu befeſtigen, Mich reſolviret, Meine getreue Schleſiſche Stände in eben die vortheilhafte Verfaſſung zu ſetzen, in welcher Meine Churmärkiſche Landſchaft ihren Credit und gemeinſchaftliches Wohl bisher unterhalten und befördert hat. Ich will alſo, daß die Stände eines jeden Fürſtenthums unter ſich, und ſodann ſämmtliche Fürſtenthümer zuſammen in Verbindung treten, und ein gemeinſchaftliches Landes-Collegium etabliren, welches alles, was zur Erhaltung des öffentlichen

Credits erforderlich iſt, reſpiciren, und nach beſten mögen frey und ungehindert betreiben möge.

Die Grund- und Hypothekenbücher mögen zwar der alten Landesverfaſſung ferner unter der Aufſicht Direction der Regierungen verbleiben, und das geſar Hypothekenweſen auf den bißherigen Fuß fortgeſ werden. Es ſollen aber dieſe Collegia ohne Zuzieh Genehmigung und Unterſchrift der Fürſtenthums- Kreis- Bevollmächtigten, zu deren Diſtrict das zu pfändende Gut gehört, keine zum Cours beſtimmte P Briefe ausfertigen.

Unter denen zum Cours beſtimmten Pfandbriefen ſtehe ich diejenigen Hypotheken-Inſtrumente, welch ter der Garantie der Landſchaft künftig bey Güter- ſen, Capital-Zahlungen und andern dergleichen F nach dem Beyſpiel der ehehin in dem Fürſtent Schweidnitz und Jauer gewöhnlich geweſenen led Briefe (*) genommen, und gleich dem baren Geld culiren werden.

Wenn jemand dergleichen ledernen Pfandbrief au Gut ſtellen laßen will, ſo muß er ſich zwar, wie b gewöhnlich, bey den Regierungen melden; dieſe aber ſen deſſelben ſchriftliches Geſuch, mit Beyfügung Extracts aus den Hypothekenbüchern, dem Ausſchu Fürſtenthums oder Kreiſes, unter welchen das zu pfändende Gut gehöret, zur nähern Unterſuchung municiren.

Die Unterſuchung, auf welche es hauptſächlich kommt, hat eigentlich nur den Werth des zu verpfä den Gutes zum Vorwurf. Denn, was ſonſt ſchon

S

(*) Dieſe Briefe wurden wegen ihrer Ausfertigung auf Perg alſo genannt, und waren nichts anders, als von den L Aemtern oder Regierungen beſonders conſentirte Hypot Inſtrumente. Sie hatten vor den gewöhnlichen Pfa ſchreibungen nur dieſes zum voraus, daß ſolche, bey Verk des Colleaii, niemals über die Hälfte des Werths, wofi Gut gekauft worden, ausgefertiget werden durften, un es eben aus dieſem Grunde etwas ganz unbekanntes war, ſolchen ledernen Brief bey entſtandenem Concurs leer au zu ſehen. Sie erhielten übrigens zwar die Intereſſen während dem Concurs; allein, von dem Beytrage z diesfälligen Koſten waren ſie nicht ausgeſchloſſen.

Schulden, *Cautiones* und *Onera* auf demſelben haften, conſtiret mit Zuverläßigkeit aus den Hypothekenbüchern. Ob nun zwar in dieſen Büchern auch das lezte Kauf-*Pretium* aufgeführet wird, ſo beweiſet daſſelbe doch nicht allemal den wahren Werth eines Gutes, und alſo iſt es zur Sicherheit der gemeinen Landſchaft, welche dergleichen Pfandbriefe garantiret, nothwendig, daß ſie ſich davon durch eine genaue Taxe vollkommen überzeuge.

Die in dieſer Abſicht aufgenommene Taxen müſſen nicht, wie bisher, willkührlich, ſondern nach gewiſſen in jedem Kreiſe beſonders feſtzuſetzenden *Principiis* gefertiget werden.

Weil die Landſchaft eines jeden Fürſtenthums für die Sicherheit ihrer Pfandbriefe ſtehen, und alſo ſelber beurtheilen muß, wie hoch ſie ihre Güter taxiren könne: ſo überlaße ich den Ständen eines jeden Kreiſes und Fürſtenthums, die in dieſem Stück erforderliche *Principia* zu reguliren und feſtzuſetzen. Es müſſen ſich aber ſämmtliche Fürſtenthümer förderſamſt darüber vereinigen, ob ſie, in ihren Taxen und Pfandbriefen, das nach dem Münz-Fuß *de* Ao. 1764 ausgeprägte Courant, oder aber die in dem Banco-Edict beſtimmten Pfund annehmen und zum Grunde legen wollen.

Die wirkliche Ausfertigung der ledernen Pfandbriefe ſoll jährlich zweymal, nehmlich *Termino* Weihnachten und Johannis, in Gegenwart des Fürſtenthums-Deputirten, bey der Oberamtsregierung eines jeden Departements vorgenommen werden.

Die Landſchaft muß, ihrer eigenen Sicherheit wegen, mit den unter ihrer Garantie ausgefertigten Pfandbriefen die Hälfte des wahren Werths der zu verpfändenden Güter nicht überſteigen; auch des bequemern Verkehrs und der Intereſſen-Zahlung halber, die Pfandbriefe nicht leicht unter 20, und nicht über 1000 Rthlr. ausfertigen laßen.

Bey Ausfertigung der privilegirten Pfandbriefe muß ein beſtändiges und allgemeines Formular zum Grunde gelegt, ſämmtliche Pfandbriefe, wie ſolche zu dieſem oder jenem Gute gehören, nach der Zeit ihrer Ausfertigung numeriret, von den anweſenden Commiſſariis unterſchrieben und beſiegelt, überhaupt aber mit möglichſter Behutſamkeit gegen alle Verfälſchungen expediret werden.

Das

verpfändeten Gutes der Landſchaft mit 5 pro Cen
ſet; die Stände eines jeden Kreiſes müſſen, in A
der von ihnen ausgefertigten privilegirten Pfa
für die Einziehung und Abführung der Intere
gen; und Ich will geſchehen laßen, daß ſie ſich,
ſparung der Koſten, der in Meinem Solde ſ
Kreisamtsbedienten, in ſo fern ſolches ohne U
ihres bisherigen Dienſtes geſchehen kann, mit
chen mögen.

Der Inhaber eines Pfandbriefes hat alſo mit
ſitzer des ihm *ſpecialiter* verpfändeten Gutes nichts
ſondern muß ſich, ſeiner zu fordern habenden J
halber, ſchlechterdings an die Kreis- oder Fürſte
Caſſe halten, welche auch allein die Intereſſen
ben, das Recht hat. Sollte dieſe mit Abführung
tereſſen nicht gebührend folgen: ſo muß die in
zu etablirende Haupt-Landſchafts-Commiſſion
mit allem Ernſt zu beſſerer Ordnung anhalten, u
tualiter ſelber denen *Creditoribus*, auf Koſten des
Kreiſes, Satisfaction leiſten; wie Ich denn auch
Regierungen und den zu ernennenden Landſchaft
denten, darauf zu halten aufs nachdrücklichſte b
werde. Es verſteht ſich übrigens von ſelbſt, daß
chen extraordinäre Koſten, welche durch den Ver
Intereſſen-Zahlungen verurſachet werden, zul
oder denjenigen Kreis-Einſaſſen, welche mit ih

durch Verfügung der Sequeſtration auf den verpfändeten *Fundum*, zur Zahlung anzuhalten.

Damit aber die Landſchaft von den abnehmenden Vermögens-Umſtänden, oder der ſchlechten Wirthſchaft ihrer Kreis-Einſaſſen in Zeiten unterrichtet, und in Beobachtung ihrer Pflichten, zur Sicherheit des Publici nicht behindert werde: ſo ſollen alle Real-Executiones, welche von Seiten der Landes-Collegiorum gegen den Beſitzer eines der Landſchaft verpfändeten Gutes decretiret worden, den Kreis-Deputirten zur Vollſtreckung aufgetragen werden; dieſe aber müſſen die denen Land- und Juſtizräthen vorgeſchriebene Legalitäten dabey auf das genaueſte beobachten.

Bey entſtehendem Concurs über das Vermögen des Beſitzers eines der Landſchaft verpfändeten Gutes, bleibt die Landſchaft in der Poſſeſſion und Adminiſtration deſſelben, und darf, ehe ſie ihrer Intereſſen wegen befriedigt iſt, *ad maſſam Concurſus* nichts verabfolgen laßen.

Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß die Landſchaft oder Kreis-Deputation, während ihrer Adminiſtration des verpfändeten Gutes, ordentliche Rechnung führen, ſolche gehörig ablegen und juſtificiren, auch bey entſtandenem Concurs das Erforderliche mit der Regierung, wo der Proceß ſchwebet, concertiren müſſe.

In Fällen, wo die Execution oder Sequeſtration von der Landſchaft ſelber veranlaßet worden, wird die Rechnung dem *Debitori* bey der Landſchaft, in Fällen aber, wo die Execution von der Regierung verordnet worden, wird auch bey der Regierung die Rechnung abgelegt.

Weder der *Creditor*, welcher dergleichen privilegirte Pfandbriefe in Händen hat, noch auch die Landſchafts-Caſſe, welche jenen vertreten muß, ſollen jemahl in den Concursproceß verwickelt werden. Es iſt auch deren Adcitation unnöthig, weil das Quantum der auf dem Cridar Gut haftenden privilegirten Schulden, und des davon zu präſtirenden halbjährigen Intereſſen-Betrags ſchon durch die Hypothekenbücher ſattſam bekannt und juſtificirt iſt.

Die Landſchaft trägt daher auch zu den Commun-Koſten nichts bey, und nimmt ihre eigene Sequeſtrations-Koſten, ſo wie die Intereſſen, aus dem ſequeſtrirten Gute.

Sollte ſich der Fall eräugnen, daß dergleichen in Concurs gerathenes Gut einen totalen Ruin erlitten hätte, und alſo bey der Sequeſtration nicht einmal die Hälfte ſeines

wahren

wahren Werths verzinſen könnte: ſo haftet auch
ge Vermögen des *Debitoris* für die Sicherheit d
der Concursordnung zur dritten Claſſe gehörig
girten Schulden; alſo daß die Commun-Maſ
die Intereſſen, als was zur ſchleunigen Wiederh
des Gutes erfordert wird, vorzuſchießen gehalte

Sollte die Concursmaſſe zur Retablirung d
und Bezahlung der Intereſſen nicht hinlänglich
muß die Landſchaft, welche dieſes Gut vorneh
gehet, darzu Rath ſchaffen, und ſich bey dem
Verkauf deſſelben wieder bezahlt machen.

Ob Ich nun zwar überzeugt bin, daß ein
die beſondere Avantagen dieſer privilegirten P
einzuſehen im Stande iſt, ſolche, bey Zahlung
niger Beträchtlichkeit, allemal lieber als Klingen
welches ihm ohne Nutzen und mit Gefahr in ſe
ſten erliegt, annehmen werde: ſo will Ich dem
der Sache ein vollkommenes Genüge zu leiſten,
Unterhalt armer Witwen und Waiſen von mir
tes Capital, welches nur mit 2 pro Cent verzinſ
darf, Meiner Schleſiſchen Landſchaft zu einem
gen Realiſations-Fond ausſetzen, und derſelben
ſtration überlaßen.

Weil aber zu befürchten ſtehet, daß das von de
lichkeit dieſer Einrichtung und den außerordentli
theilen der privilegirten Pfandbriefe nicht gen
formirte und allezeit mißtrauiſche Publicum, d
fang dieſes heilſamen Werks, die Realiſations-C
ſehr überlaufen, und auf einmal vieleicht viele
bares Geld, zu ſeinem eigenen Schaden, verla
fruchtlos erliegen laßen mögte: ſo iſt es nothwe
vor der Hand nur ein gewiſſer Theil der auszufe
Pfandbriefe zur Realiſation bey dieſer Caſſe q
und alſo von denjenigen Pfandbriefen unterſchied
welche als ordentliche Capitals-Darlehne anzuſet

Es iſt alſo Meine Willensmeynung, daß
Hand nur der 10te Theil der auszufertigenden Pf
zur promten Realiſation bey mehrgedachter Caſſ
ciret werden ſolle. Ich will ſagen, daß, wenn n
Befinden der Landſchaft auf ein Rittergut von 400
Werths, die verlangten Pfandbriefe bis auf 200
ausgefertiget werden ſollen, von dieſem Qua

2000 Rthlr. in ſolchen Pfandbriefen verſchrieben werden, welche eigentlich zur Realiſation bey der Caſſe qualificirt ſind. Um nun aber dieſe zur Realiſation qualificirte Pfand-Briefe von den übrigen Capital-Pfandbriefen zu unterſcheiden, ſo müſſen erſtere nicht höher, als auf 20, 40, 60, 80 und 100 Rthlr., die Capital-Pfandbriefe aber allemal über 100 bis 1000 Rthlr. geſtellet werden.

Auch wäre es nicht unbillig, daß, wenn die größeren Pfandbriefe nur mit 5 pro Cent verzinſet werden, die kleineren zur Realiſation in dem öffentlichen Fond beſtimmten, vor der Hand, und bis mehreres Geld im Publico ſeyn wird, mit den bisher landüblichen 6 pro Cent verintereſſiret würden. Hierdurch würde die Landſchaftliche Realiſations-Caſſe von dem muthwilligen Ueberlauf der Realiſations-Forderer am zuverläßigſten befreyet, die in der Caſſe eingegangenen Pfandbriefe aber bald debitirt, und der Realiſations-Fond jederzeit wieder zuſammengebracht werden können.

So wie ein jeder *Privatus*, welcher ſeine in Händen habende Pfandbriefe der Ständiſchen Kreis- oder Landſchafts-Caſſe in den halbjährigen Terminen präſentiret, die darauf verfallene Intereſſen erhält: ſo werden auch der Realiſations-Caſſe alle bey derſelben nach Ablauf des halben Jahres befindliche Pfandbriefe verintereſſiret, und dieſe dadurch in den Stand geſetzt, den ihr von Mir anvertrauten Armen-Fond mit 2 pro Cent verzinſen zu können.

Die Inhaber ſowohl der großen als kleinen Pfand-Briefe, können ihre Intereſſen in den erſten 14 Tagen nach der Verfallzeit bey der Deputation des Kreiſes, auf welchen ihr Pfandbrief lautet, oder aber, wenn es ihnen gelegener wäre, in der Haupt-Landſchafts-Caſſe erheben.

Es müſſen alſo die Deputirten eines jeden Kreiſes dafür ſorgen, daß diejenigen Intereſſengelder, welche binnen den erſten 14 Tagen nach der Verfallzeit von den Inhabern der von ihnen ausgefertigten Pfandbriefe nicht abgefordert werden, ſogleich in die General-Landſchafts-Caſſe, welches, wie wohl zu bemerken, von der Realiſations-Caſſe ganz unterſchieden iſt, abgeſchickt werden.

Wie nun nach wiederhergeſtelltem Credit, der bisherige genirte Verkehr zwiſchen dem Landmann und Capitaliſten von neuem belebt werden, und ein jeder ſein aus Furcht

In dieſem Fall werden die Beſitzer Adelicher die auf 6 pro Cent ausgefertigten Pfandbriefe wie löſen, und ihre Condition, in Anſehung der Int Zahlungen, je länger je mehr verbeſſern können.

Der Debitor kann den Inhaber ſeiner Pfan bey Gelegenheit der halbjährigen Zinſen-Zahlung, Pfandbriefe auf die künftig näher zu beſtimmende A duciret werden müſſen, erfahren, und dieſelbe ſodan weder mit barem Gelde, oder mit einem andern kauften Pfandbriefe, einlöſen.

Es wird auch nicht an Gelegenheit fehlen, d Landſchaft, vermittelſt dieſer Pfandbriefe, auswärt pitalien für weit geringeres pro Cent erhalten, un alſo dadurch mit der Zeit ſelber einen beträchtlichen zur Beſtreitung der Koſten, und merklichen Avant ſämmtlichen Nobleſſe, verſchoffen könnte.

Sobald das Publicum durch eigene Erfahrung zeugt ſeyn wird, daß es mit den Pfandbriefen eben und noch mehr, als mit klingendem Gelde, aus kann, ſo wird der dem Lande beſtimmte Realiſ Fond auch einen Theil der großen Pfandbriefe zu ren hinlänglich ſeyn; inzwiſchen aber wird es der ſchaft nicht ſchwer fallen, denjenigen Inhabern der ſern Pfandbriefe, welche, wenn ſie bares Geld nöth ben, ſich nicht ſelber zu helfen wiſſen ſollten, nach halbjährigen Aufkündigung, ihre Inſtrumenta auf

alle fernere Verpfändungen verschränkt seyn sollen. Es verstehet sich aber von selbst, daß dergleichen unprivilegirte Pfandverschreibungen, welche allein von den Oberamtsregierungen, nach der bisher gewöhnlichen Form, ausgefertiget werden, an den extraordinären Vorrechten, so denen ledernen Briefen durch die Garantie der Stände beygelegt sind, keinen Theil haben. Sie dürfen also wider Willen des Creditoris in keinen Zahlungen angenommen, noch jemals zur Realisation präsentiret werden; sie haben an der landschaftlichen Garantie keinen Theil, und kommen in Concursprocessen nicht eher zur Perception, als bis den vorstehenden privilegirten Pfandbriefen ein vollkommenes Genüge geschehen ist.

Durch diese Verfügung wird auch die bisherige Concurs- und Hypotheken-Ordnung in keinem Stücke abgeändert. Denn die hypothekarische Creditores haben bisher ihre Befriedigung an Capital und Interessen nach der Ordnung ihrer Intabulation zu fordern gehabt, und sie werden auch künftig solche in eben der Ordnung erhalten. Das alte Schlesische Landesgesetz, welches den hypothekarischen Gläubigern die Interessen auch während des Concurses nach ihrer Ordnung zueignet, subsistiret noch, ob es gleich bisher nicht aller Orten gebührend beobachtet worden; und es soll auch künftig, in so fern die Concursmasse dazu hinreichet, sämmtlichen intabulirten Gläubigern zu gute kommen.

Daß die unter landschaftlicher Gewährleistung ausgefertigten Pfandbriefe von allem Beytrag zu den Concurs-Kosten befreyet bleiben, ist um so billiger, weil die Inhaber dergleichen Pfandbriefe mit dem Concurs nichts zu thun haben, und also bey demselben keine Kosten veranlaßen. Diejenigen Landesstände, deren Güter jezt schon mit Hypotheken beschweret sind, können solche bis auf die Hälfte des Werths ihrer Güter in privilegirte Pfand-Briefe umschreiben laßen, und also in so weit ihre Creditores damit abzahlen, und sich des 6ten pro Cent entheben.

Die Capitalisten, welche ihre Gelder ohne die Garantie der Landschaft, oder über die Hälfte des Werths eines Gutes, auslehnen wollen, haben den Vortheil, daß sie, wie bisher, 6 pro Cent Interessen nehmen können; auch wird künftig der Ueberfluß an klingendem Gelde, den Capitalisten, welche ihre Barschaften gegen Pfandbriefe

nicht mehr unterbringen können, ſolche ordentli
in gutem Ruf ſtehenden *Debitoribus* auch über d
des Werths der Güter zu creditiren, noch leic
chen, alſo daß niemand mehr mit Recht übe
Geldmangel zu klagen Urſache haben wird.

Da es ſich eräugnen könnte, daß ein Pfan
nem Eigenthümer verloren ginge: ſo muß er ſ
gleich der Kreis- oder Fürſtenthums-Deputati
welcher der Pfandbrief ausgefertiget worden,
damit dieſelbe, bey der halbjährigen Intereſſen-
wo alle Pfandbriefe produciret werden, nicht zu
Acht habe, von wem dieſer Brief präſentiret wor
dern denſelben auch ſo lange zurück halte, bis
macht iſt, wem dieſer Pfandbrief eigentlich gehör
der Präſentant eine verdächtige oder unſichere Per
ſo mag die Landſchafts-Deputation denſelben ſo
Arreſt nehmen laßen, bis er ausgewieſen hat,
er ſolchen Brief erhalten; dieſer vorhergehend
wird alsdenn auf gleiche Art zur Ausweiſung ſein
poſſeſſionis angehalten, und in der Unterſuchung
fortgegangen, bis derjenige gefunden wird, wel
zu legitimiren ferner nicht im Stande iſt; alſo
gleichen Pfandbrief, wenn er auch geſtohlen we
te, doch wieder an ſeinen rechten Eigenthümer
muß, oder wenigſtens ſeinem Beſitzer niemal
kann. Sollte aber dergleichen Pfandbrief, es ſ
Feuer oder durch andere Art, verloren gehen, ſo
ſelbe durch öffentliche *Proclamata* aufgehoben, und
nach Ablauf einer zu beſtimmenden Zeit, gewö
maßen *mortificiret*, dem Eigenthümer aber an di
des verlornen ein neuer Pfandbrief von der La
ausgefertiget.

Da endlich aber noch zu beſorgen ſtehet, daß
das Publicum von den Vortheilen der privilegirte
Briefe informirt iſt, ein jeder Creditor dergleiche
Briefe verlangen, und ehe die Commiſſarien m
Expedition fertig werden können, auf ihre Debit
bringen, und dadurch viele Weitläuftigkeiten unt
verurſachen mögten: ſo werde ich Meine Schleſi
gierungen dahin anweiſen, daß dergleichen unge
Zudringen auf eine der Sache gemäße und billige
gebogen werde.

Wie ich nun die zum Beſten Meiner getreuen Schleſiſchen Stände hegende Abſichten hierdurch genug erkläret habe: ſo will Ich, daß ihr dieſelben fernet davon benachrichtigen, und zu näherer Regulirung der Sache aus jedem Fürſtenthum, welches an dieſer Einrichtung Theil nehmen will, einige von ihren Mitſtänden genugſam inſtruirte und bevollmächtigte Deputirte zu gelegener Zeit nach Breslau erfordern, und mit denſelben überlegen ſollet, wie die Verfaſſung der Landſchaften in Anſehung ihrer Verbindungen unter einander, ferner ihrer Zuſammenkünfte, Ausfertigung der Pfandbriefe, Adminiſtration der Caſſen, und überhaupt des ganzen Syſtems, am füglichſten reguliret, und das allgemeine Wohl, mit möglichſter Erſparung der Koſten, am zuverläßigſten erhalten und befördert werden könne.

Ich erwarte alſo hierüber künftig Euren nähern und umſtändlichen Bericht; und bin Euer wohlaffectionirter König.

Breslau, den 29ten Auguſt, 1769. **Friederich.**

Dieſer allergnädigſten Königlichen Cabinets-Ordre zufolge, haben des geheimen Etats- und Juſtiz-Miniſter, wie auch Chef-Präſident des Breslauiſchen Oberamts, Freyherrn von Carmer Excellenz, als ein Patriot im vorzüglichſten Verſtande, vermittelſt Ihrer weiſeſten, und den landesväterlichen Abſichten unſers großen Monarchen vollkommen entſprechenden Einrichtungen, das Schleſiſche Credit-Syſtem auf die erwünſchteſte und glücklichſte Weiſe zu Stande gebracht, wovon die zu Breslau im J. 1770 auf 14 Quartbogen ans Licht getretene Gedanken eines Patrioten über den Entwurf zur Wiederherſtellung des allgemeinen Credits des Schleſiſchen Adels, imgleichen das Schleſiſche allergnädigſt *confirmirte Landſchafts-Reglement*, *de dato* Breslau, d. 9. Jul. 1770, redende Beweiſe, und gedachtem würdigſten Hrn. Miniſter zum Ruhm auch auf die ſpäteſten Zeiten gereichende Denkmäler ſind.

Vielleicht dürfte es einigen meiner Leſer nicht unangen
ſeyn, wenn ich ſie mit dem Innhalt vorerwähnten Schleſiſc
Landſchafts-*Reglements* näher bekannt mache.

Erſter Theil. Von der Landſchaft überhaupt und denen d
ſelbige auszufertigenden Pfandbriefen.

Cap. 1. Von der Natur und den Vorzügen der landſ
lichen Pfandbriefe.

Cap. 2. Von denen Perſonen und Gütern, welche zur
ſtellung von Pfandbriefen qualificirt ſind.

Zweyter Theil. Von denen landſchaftlichen Collegiis und
ren Einrichtung.

Cap. 1. Von dem General-Landſchafts-Präſidenten.

Cap. 2. Von der Haupt-Landſchafts-Commiſſion.

Cap. 3. Von dem engern Landes-Ausſchuß.

Cap. 4. Von den Fürſtenthums-Collegiis.

Sect. 1. Von der Wahl und dem Amte eines Für
thums-Directoris.

Sect. 2. Von der Wahl und dem Amte derer Kreis-
Landes-Aelteſten.

Sect. 3. Von dem Amt und Verrichtungen des Für
thums-Syndici.

Sect. 4. Von den übrigen zum Fürſtenthums-Colle
gehörigen Subalternen.

Sect. 5. Von der Fürſtenthums-Regiſtratur und d
Einrichtung.

Sect. 6. Von den Landſchafts-Regiſtern.

Cap 5. Von dem Convent zu Ausfertigung der Pfandbr

Cap. 6. Von den Kreis-Verſammlungen.

Cap. 7. Von dem General-Landtage.

Cap. 8. Von der Vollziehung der landſchaftlichen Ve
gungen.

Dritter Theil. Von den Verrichtungen der Landſchaft.

Cap. 1. Von Ausfertigung der Pfandbriefe, und wie
bey zu verfahren.

Cap. 2. Von Aufnehmung der Taxen, und wie dabey
verfahren.

Cap. 3. Von Einzahlung der Intereſſen von den la
ſchaftlichen Pfandbriefen.

Cap. 4. Von Auszahlung der Intereſſen an die Briefs-
haber, und wie dabey zu verfahren.

Cap. 5. Von Supplirung der zurückbleibenden Intereſſ
und deren Beytreibung durch die Sequeſtrati

wie auch von der denen Debitoribus zu ertheilenden Nachsicht.
Cap. 6. Von Realisirung der kleinen Pfandbriefe, und Verwaltung des dießfälligen Fond.
Cap. 7. Von Aufkündigung der Capitals-Pfandbriefe und deren Ablösung durch die Landschaft.
Cap. 8. Von Aufnehmung auswärtiger Darlehne.
Cap. 9. Von den eigenthümlichen Fonds der Landschaft und deren Administration.
Cap. 10. Von den landschaftlichen Depositis und deren Administration.
Schema des Landschafts-Registers.
General-Detaxations-Principia der Schlesischen Landschaft.
Declaratorische Bestimmungen einiger Passuum des Schlesischen Landschafts-Reglements.
Revidirte General-Detaxations-Principia der Schlesischen Landschaften.

Da die Landschaft denen bey ihren Errichtung übernommenen Verbindungen bisher mit der sorgfältigsten Treue ein vollkommenes Genüge geleistet hat, so hat dieses System die vortheilhaftesten Folgen gehabt:

1. daß ein jeder Gutsbesitzer, der nur eine raisonable Sicherheit verschaffen kann, die benöthigten Gelder auf Pfandbriefe, ohne alle Weitläuftigkeit und Kosten, von der Landschaft erhält;
2. daß er vor allen unzeitigen Aufkündigungen völlig sicher ist, und nur für die richtige Zinsenabführung an die Landschaft sorgen darf;
3. daß, weil die Pfandbriefe nicht an einen gewissen Inhaber, sondern au porteur gestellet, und alle an sich von gleichem Werthe und Sicherheit sind, die Circulation der Gelder dadurch außerordentlich erleichtert und beschleunigt wird;
4. daß weder Debitores noch Creditores weiter zu Proxeneten und Mäklern ihre Zuflucht nehmen, noch sich den Erpressungen derselben exponiren, sondern sich nur geradezu an die Landschaft wenden

dürfen, welche die ganze Verſur unter ihnen un
geldlich beſorget;

5. daß, weil die Pfandbriefe, durch ihren vollkom
nen Credit, durch die Leichtigkeit des Verkehrs
mit, und durch die Intereſſentragung de mome
in momentum, beſonders aber durch die auf je
maliges Verlangen prompt erfolgende Zahlu
alle Eigenſchaften des baren Geldes, und vor
bigem noch wichtige Vorzüge haben, ſie im K
del und Wandel mit großem Vortheil ſtatt b
Geldes gebraucht werden können, und daher
Numeraire im Lande wenigſtens verdoppelt hat

6. daß durch dieſe Vermehrung des Numeraire
Land in den Stand geſetzt worden iſt, ſehr beträ
liche Summen fremder Schulden, wovon es
Jahre die Intereſſen unwiederbringlich verl
abzuſtoßen; endlich

7. daß eben dieſe Vermehrung des Numeraire
Preis der Güter, wenn ſolche zum Verkauf ge
anſehnlich geſteigert hat.

Ueberhaupt kann man mit Wahrheit ſagen, daß
von dieſem Etabliſſement bey deſſen Errichtung geſch
ten Hoffnungen durch den Erfolg noch übertroffen
den; und man kann demſelben mit Grunde eine beſ
dige Dauer verſprechen, da es nicht, wie andere ähnl
Syſteme, auf bloß imaginären oder doch nicht hinl
lich proportionirten Fonds beruhet, ſondern ihm der
eine beträchtliche Anzahl von Millionen anſteigende W
ſämmtlicher ſchleſiſcher Rittergüter zum ſoliden Fu
ment dienet.

Schreiben von einem durch Schleſien gereiſeten aufmerkſ
Mann, über das dortige Creditſyſtem, d. d. d. 3. Nov. 177
in No. 50 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 456, f.; i
St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. a. d. J. 1775,
409 — 412, desgl. im 92 St. der gel. Beytr. zu den Br
ſchw. Anz. v. J. 1775.

Anderweites Schreiben über das ſchleſiſche Creditſyſtem, v. 9
1775, ſ. in No. 54 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 487 —

m
Land

, Bri

verlei diverse Ingredienzien, z. E. von Citronen, Mandeln, Piſtacien, Kirſchen, Himbeeren, Johannis-Beeren ꝛc. zubereitet, und gemeiniglich als Zwiſchengerichte

dürfen, welche die ganze Verſur unter ihnen unentgeldlich beſorget;

5. daß, weil die Pfandbriefe, durch ihren vollkommenen Credit, durch die Leichtigkeit des Verkehrs damit, und durch die Intereſſentragung de momento in momentum, beſonders aber durch die auf jedesmaliges Verlangen prompt erfolgende Zahlung, alle Eigenſchaften des baren Geldes, und vor ſelbigem noch wichtige Vorzüge haben, ſie im Handel und Wandel mit großem Vortheil ſtatt baren Geldes gebraucht werden können, und daher das Numeraire im Lande wenigſtens verdoppelt haben;

6. daß durch dieſe Vermehrung des Numeraire das Land in den Stand geſetzt worden iſt, ſehr beträchtliche Summen fremder Schulden, wovon es alle Jahre die Intereſſen unwiederbringlich verlohr, abzuſtoßen; endlich

7. daß eben dieſe Vermehrung des Numeraire den Preis der Güter, wenn ſolche zum Verkauf gehen, anſehnlich geſteigert hat.

Ueberhaupt kann man mit Wahrheit ſagen, daß die von dieſem Etabliſſement bey deſſen Errichtung geſchöpften Hoffnungen durch den Erfolg noch übertroffen worden; und man kann demſelben mit Grunde eine beſtändige Dauer verſprechen, da es nicht, wie andere ähnliche Syſteme, auf bloß imaginären oder doch nicht hinlänglich proportionirten Fonds beruhet, ſondern ihm der auf eine beträchtliche Anzahl von Millionen anſteigende Werth ſämmtlicher ſchleſiſcher Rittergüter zum ſoliden Fundament dienet.

Schreiben von einem durch Schleſien gereiſeten aufmerkſamen Mann, über das dortige Creditſyſtem, d. d. d. 3. Nov. 1775, ſt. in No. 50 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 456, f.; im 52 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. a. d. J. 1775, S. 409—412, desgl. im 92 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1775.

Anderweites Schreiben über das ſchleſiſche Creditſyſtem, v. 9 Dec. 1775, ſt. in No. 54 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 487—489.

Das

m
Land

, Bri

denen alsoern Ingredienzien, z. E. von Citronen, Mandeln, Piſtacien, Kirſchen, Himbeeren, Johannis-Beeren ꝛc. zubereitet, und gemeiniglich als Zwiſchenge-

[illegible] 412, desgl. im 9n St. der gel. Beyer. zu den Ornum. schen Ang. d. J. 1775.

Anderweites Schreiben über das ſchleſiſche Erbrichtſyſtem, v. 9 Dec. 1775, ſ. in No. 54 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 487—489.

Das

Das Schema eines von der Breßlauiſchen Fürſtenthums-Landſchaft ausgefertigten Pfandbriefes, nach welchem, mutatis mutandis, die Pfandbriefe der übrigen Fürſtenthums-Landſchaften ausgefertiget werden, findet man auf einem hier beygefügten beſondern halben Bogen.

Creditweſen, ſiehe **Concurs. Schulden.**

Credit, (den Ton auf der erſten Sylbe) Credit, (von credo, is, it) bedeutet auch bey dem kaufmänniſchen Buchhalten, diejenige Seite eines Rechnungsbuches, auf welcher ſich deſſen Forderung befindet, im Gegenſatze des Debet, ſo ſeine Schuld enthält. Eben deswegen heißt auch in ſolchem Verſtande einen Artikel creditieren, ſoviel als eine Partey in das Credit, oder auf die rechte Seite des Haupthandelsbuches eintragen; auf die Rechnung des Andern zu deſſen Forderung ſchreiben; welches denn insgemein durch das darüber ſtehende Wort Haben, wie hingegen das Debet durch das auf der linken Seite ſtehende Wörtlein Soll angezeiget wird. Siehe **Buchhalten.**

creditieren, ſiehe den vorhergehenden Artikel, und oben S. 425.

creditiv, ſiehe oben, S. 423.

creditor, ſiehe **Gläubiger.**

crenillère, ſiehe **Keſſelhaken. Zahneiſen.**

crême, oder Crême, L. Cremor lactis, der Milchrahm oder Rohm, Kern, Flott, Sahne oder Schmante; ſiehe **Butter. Milch.**

In beſonderm Verſtande führen, in der Kochkunſt, den Namen

creme, Fr. Crème, eine Menge künſtlicher Muſe oder Sulzen (geſülzte Milch), die theils aus Eyern, Milch und Zucker, theils aus Eyern, Wein und Zucker, theils auch ohne Eyer, und oft mit einem Zuſatz von verſchiedenen andern Ingredienzien, z. E. von Chocolate, Mandeln, Piſtacien, Kirſchen, Himbeeren, Johannis-Beeren ꝛc. zubereitet, und gemeiniglich als Zwiſchengerichte

richte (Entremets) aufgeſetzt werden. Die beſten Gattungen ſind, außer der bereits oben S. 164. beſchriebenen Citronen-Creme, die Eyer-Mandeln-Piſtacien-Wein- und Zimmet-*Crêmes*, wozu hier die Anweiſung folget.

Creme von Eyerdottern. Dieſe wird in allem nach der Weiſe bereitet, wie bey der Creme von Piſtacien gezeigt werden wird, nur daß hier die Piſtacien gänzlich wegbleiben, und allenfalls ein wenig Roſenwaſſer hinzukommt.

Creme von Eyweiß. Dieſe bereitet man in allem, wie die gleichfolgende Creme von Mandeln, nur daß die Mandeln hier wegbleiben.

Creme von Mandeln. Man nimmt ½ Pfund Mandeln, läßt ſie im Waſſer einen Sud thun, ziehet ihnen die Schale ab, ſtößt ſie darnach in einem Mörſel ganz klein, und tröpfelt, während dem Stoßen, Milch daran. Man ſetzet auch in einem Topf ein Nößel Milch aus Feuer, und wenn ſolche ſiedet, quirlet man die Mandeln darein. Ferner nimmt man von 10 Eyern das Weiße, thut es in einen Topf, und quirlet es recht klar, ſchüttet ½ Pfund Zucker und ein wenig Roſenwaſſer dazu, ziehet das Eyweiß mit der geſottenen Milch ab, ſetzet es an ein Kohlenfeuer, und rührt alles ſo lange, bis es eine Dicke zu bekommen anfängt. Endlich ſtreichet man es durch ein Haartuch, oder läßt es durch einen Durchſchlag laufen, und garniret es nach Belieben.

Creme von Piſtacien. Man ſchüttet in eine Caſſerole Piſtacien, gießet Waſſer darauf, und läßt ſie einen Sud thun. Hierauf ziehet man ihnen die Haut ab, und leget ſie in kaltes Waſſer, thut ſie aus dem Waſſer in einen Mörſel, und ſtößt ſie ganz klein zu Brey. Inzwiſchen ſetzet man ein Nößel Milch ans Feuer, daß ſie koche; ſchlägt in ein ander Töpfchen 10 bis 12 Eyerdotter, quirlet ſie mit ½ Pf. Zucker klar ab, und thut die Piſtacien auch darzu hinein; gießet darnach die geſottene Milch daran, welches alles beſtändig gerühret werden muß, und ſetzet es zu einem Kohlenfeuer. Wenn es dick zu werden anfängt, nimmt man es vom Feuer weg, läßt einen Eßlöffelvoll kalte Milch hinein, und ſtreicht es ſodenn durch ein rein Haartuch; oder läßt es auch nur durch einen Durchſchlag auf dasjenige Geſchirr laufen, darauf die Creme zu ſtehen kommt, ſetzet ſolche an einen kalten Ort, damit ſie wie Gallerte gerinne, und garniret ſie, weil ſie grün iſt, mit Citronen- und Roſenblättern.

Creme

Creme von Wein. Man ſetzet ein Nöſel guten Wein zum Feuer, und läßt ihn ſieden. Inzwiſchen ſchlägt man in ein ander Töpfchen 15 Eyerdotter, (davon aber das Weiße aufs reinſte weggethan werden muß) gießet einen Eßlöffelvoll Wein daran, und drückt von einer Citrone den Saft hinein, quirlt es wohl durcheinander, ſchüttet ¼ Viertelpfund Zucker dazu, gießet den ſiedenden Wein an die Eyerdotter, und quirlet es beſtändig, damit es nicht zuſammen rinne; ſetzt es darnach bey ein Kohlen-Feuer, und rührt es beſtändig. Wenn es dick zu werden anfängt, nimmt man es vom Feuer weg, und läßt etliche Tropfen kalten Wein darein fallen. Endlich läßt man die Crême durch einen Durchſchlag auf dasjenige Geſchirr laufen, darauf ſie angerichtet werden ſoll. Wirft ſie etwa Bläschen, ſo ſtreichet man ſolche mit einem Meſſer oder ſaubern Spänchen herunter, und läßt ſie kalt werden. Beym Anrichten garniret man ſie mit Citronen und geſchnittenen Lorbeerblättern.

Creme von Wein mit Zimmet. Der Wein wird zum Feuer geſetzt; ſodann werden Eyerdotter, ſoviel als deren nöthig, aufgeſchlagen, welche man mit ein wenig kalten Wein klar abquirlen, ½ Loth Zimmet und ¼ Pfund Zucker darein ſchütten, und die Dotter mit dem Wein, gleich denen vorigen, abziehen muß. Dieſe Creme drücket man durch einen Durchſchlag auf das Geſchirr, darauf ſie kommen ſoll, und garniret ſie nach Belieben.

Cremnitzer Ducaten, ſiehe unter **Ducaten**.

Cremnitzer Weiß, ſiehe unter **Weiß**.

Cremone, eine Art doppelter Riegel, die durch eine eiſerne Stange verbunden ſind; ſiehe unter **Riegel**.

Cremor lactis, ſiehe Crême.

Crenelé, eine Art Narciſſe; ſ. unter **Narciſſe**.

Creolen, nennen ſich die in Amerika gebohrnen Europäer, ſonderlich die in Peru gebohrnen Spanier. In der Kaufmannſchaft ſind ſie eben ſo ſchlau und abgerichtet, wie die Europäer; jedoch macht ihr faules und wollüſtiges Leben, daß ſie oftmals den beſten Profit deswegen den andern europäiſchen Spaniern überlaßen.

Crêpe, ſiehe **Flor**.

Crêpé, ſiehe **Kreppe**.

Crepine, Fr. Crépine, heißt eine Art Franſen, von Gold, Silber, Seide oder Zwirn ꝛc. welche oben breit und

durchbrochen gewirkt ſind, und lang-herabhangende Fäden haben. Sie dienen zur Verzierung der Kirchen-Ornate, der Kutſchen, der Meublen, der Kleidungsſtücke, u. ſ. w.

Der zu der Bortenwirker-Profeſſion gehörige Galanteriearbeiter, der ſich nur mit kleinen zum Putz gehörigen Waaren beſchäftiget, nennet Crepine oder Krepin, kleine Figuren, die aus breiten goldenen oder ſilbernen Lahnballetten zuſammengeſchlungen, und an beyden Enden mit Seide zuſammengenäht ſind. Sie ſtellen bald eine kleine Roſe, bald ein Sternchen, bald eine Schleiſe, eine Eichel u. d. gl. vor. Es werden damit die Kleider vornehmer Frauenzimmer beſetzt, oder die Troddeln der Porte-Epees und Hut-Cordons ausgefüllet.

Der franzöſiſche Koch nennet Crépine das Stückchen Kalbnetz, welches um eine Fricandelle, um einen Leberkuchen, u. d. gl. übergeſchlagen wird.

Crépir le cuir, ſiehe Kriſpeln.

Crepis, ein mit dem Habichtkraute verwandtes Pflanzengeſchlecht; ſiehe unter Habicht-Kraut.

Crepitacula, Crepundia; ſiehe Spielſachen.

Crepitus lupi, ſiehe Boviſt.

Crepon, (ſprich Crepong) aus dem Franz. Crepon, eine Art Zeuges, ſo im Deutſchen am häufigſten Krepp genannt wird; ſiehe dieſes Wort.

Crepuſculum, ſiehe Abend-Röthe.

Crès, Creas oder Crues, iſt eine Sorte flächſene Leinwand, die in der franzöſiſchen Provinz Bretagne, ſonderlich aber zu Morlaix, und in den Gegenden da herum, fabriciret wird. In Flandern wird auch dergleichen Sorte gemacht, und führen die Engländer vieles davon nach den Canarien-Inſeln.

Creſcentia, der Calebaſſenbaum; ſ. Kürbis. (Flaſchen-)

Creſeau, ſiehe Cariſel und Kirſey.

Creſpinus, ſiehe Berberis.

Creſſon, ſiehe Kreſſe.

ſiehe Kreide.
ſiehe Kamm.
le coq, ſiehe Hahnen-Kamm.
, ſiehe Griebe.
nne, iſt eine Art von weißer Leinwand, die in der
rmandie, um Liſieux herum, gemacht wird.
Die Cretonnes, welche von desjenigen Namen alſo genen-
werden, der ſie zuerſt fabricirt hat, haben den Zettel von
f, und den Einſchlag von Flachs. Sie ſind gemeiniglich
r 1 Elle, 1 und $\frac{1}{2}$ Viertel oder $\frac{1}{8}$ Elle, $\frac{1}{4}$, auch $1\frac{1}{2}$ Elle
. Die Stücken ſind 70 bis 84 Ellen, pariſer Maaß, lang.
werden deren feine, mittelmäßige, und auch grobe gemacht,
u Tüchern, Servietten und Tiſchtüchern, wie auch Manns-
Weiberhemden, gebraucht werden.
, ſiehe Schmelztiegel.
Bi
zer, } ſiehe in K.
Crevée, eine Art Frauenzimmer-Läße, oder ſchwach-
eifte Schnürleiber oder Mieder, welche vorn zuge-
nüret, oder auch mit Klappen, welche Häklein und
en haben, zugemacht werden. Ihrer Bequemlich-
wegen nennet man ſie ſeit einiger Zeit Ammen-
ße.
; ſiehe Schnürneſtel.
n public, ſiehe Ausruf.
, ſiehe Sieb.
re, ſiehe Ausgeſiebtes.
ſiehe Winde, eine Maſchine.
s, Hausgrille; ſiehe Grille.
Crier; ſiehe Ausruf.
re, ſiehe Halskappe bey den Pferden. Kamm
den Thieren. Mähne.
a, Frauenhaar; ſiehe Adiantum.
s, ſiehe Dürrwade.
m, Affodil-Lilie; ſiehe unter Lilie.
pings, nennet man ein Eſſen von jungen abgebrate-
n Hühnerbrüſten, wozu Kalbsnierenfett, etwas Speck,

in

in Milch geweichte Semmelkrumen, etwas Milch, Eydotter, Gewürze, Salz, Koriander, Fenchel und Anis kommt. Alles zuſammen wird durcheinander gehackt, und in einem Mörſel feingeſtoßen; hierauf formirt man runde Figuren davon in der Größe eines Thalers und einen Finger dick, kehrt ſolche in Eyern um, beſtreuet ſie mit geriebener Semmel, und bratet ſie kurz vorm Anrichten in Butter. Sie dienen auch zu Garnirung anderer Schüſſeln.

Crique, Fr. Crique, ein Kreek, ein kleiner Seehafen, den bloß die Natur, ohne alle Beyhülfe der Kunſt, längs einer Küſte gebildet hat, und wo kleine Schiffe und Fahrzeuge ſich vor Sturm bergen können.

Criquet, ſiehe Kracke.

Criſetten, ein Art Fiſchpaſteten von Stockfiſch, Hechten oder andern Fiſchen. Selbige werden vorher abgekocht, von den Gräten abgemacht, und mit feingehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürze, Salz und kleinen Stückchen Butter angemenget; alsdenn macht man von eben dieſen Fiſchen, oder was man ſonſt feines haben kann, eine gute feine Farce, und ein wenig feinen mürben Teig. Hierauf wird eine hohe Form von Kupfer oder Blech, welche ein ſchönes Modell hat, mit geſchmolzener Butter beſtrichen, und mit feingeriebener Semmel überall wohl beſtreuet. Man muß den Teig ein wenig dünner, als zu den Paſteten, ausrollen und in die Form decken, die Farce überall eines halben Fingers dick einſtreichen, und denn das Angemengte auch hineinthun, mit ein wenig Teig decken, den Rand ſauber abſchneiden, zulezt alles in eine Tortenpfanne ſezen, und unten und oben mit Feuer gar backen. Beym Anrichten kehret man die Form gegen die Schüſſel zu um; und wenn die Criſette da iſt, ſchneidet man oben eine kleine Platte ab, und macht eine beliebige Soße darein.

Criſſement, Criſſer, ſiehe Knirrſchen.

Criſta, ſiehe Kamm.

Criſta galli, ſiehe Hahnenkamm.
Criſtal, ſiehe Kryſtall.
Crithmum, Meerfenchel; ſiehe unter Fenchel.
Croaſſement, Croüller; ſiehe Krackſen.
Croatiſches Pferd, ſiehe Crabate.
Croc, ſiehe Haken. Staaken.
Crocandotorte, ſiehe Crokante.
Crochet, ſiehe Haken. Schnellwage.
Crochets, Fr. Crochets, heißen, an der Kopf-Friſur des Frauenzimmers, kleine Wickeln von Naturell-Haaren, oder auch von falſchen Haaren, welche auf der Stirn, nahe bey den Schläfen aufgeſetzt werden.
Crocheteurs, ſiehe Ballenbinder.
Crocodill, ſiehe in K.
Crocus, ſiehe Safran.
Croiſat, ſiehe Gerneſer.
Croiſée, ſiehe Fenſterkreutz. Haſpel bey den Kupferdruckern.

Eben dieſen Namen führet auch ein feiner Zeug zu Unterfuttern. Überhaupt heißen Croiſées, alle ſeidene und wollene Zeuge, die geköpert, oder mit 4 Schemmein kreutzweiſe gewebt ſind.

Croiſette, ſiehe Kreutzwurz.

Dieſen Namen führet auch eine franzöſiſche Papier-Sorte, womit gemeiniglich nach der Levante gehandelt wird. Sie ſoll, nach der Verordnung, 15 Zoll 9 Lin. breit, und $\frac{1}{2}$ Z. 6 L. hoch ſeyn.

Croiſſant, ein halber Mond, ein Werkzeug der Knopfmacher; ſiehe unter Mond.
Croix, ſiehe Kreutz.
Crokante, Crocandotorte, Fr. Croquante. Man nimmt ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund fein Mehl, und halb ſoviel feingeſtoßenen Zucker, menget beydes auf einem Backtiſch zuſammen, gießt ein wenig geſchmolzene Butter darein, rühret alles ferner mit einem oder zwey kleingeſchlagenen Eyern zu einem Teige an, und arbeitet es wohl durch-

einander

einander. Hierauf muß der Teig einige Stunden liegen, daß er ſich recht durchziehe; hernach wird er wieder wohl durchgearbeitet, um ihn recht ſteif zu machen. Sodenn nimmt man zwo egale Schüſſeln, und beſchmiert ſie überall auf der untern Seite mit ein wenig friſchem Speck oder abgeklärter Butter. Hierauf wird etwas von dem Zuckerteige ganz dünn ausgerollet, und über die eine Schüſſel geſchlagen, jedoch gleich dem Rande von der Schüſſel, rings herum glatt abgeſchlittten und etwas zackicht gerändelt. Alsdenn läßt man es im Backofen, der nicht heiß, ſondern meiſtens verſchlagen ſeyn muß, ein wenig backen; hierzu wird die Schüſſel verkehrt oder umgeſtürzt auf ein Blech geſetzt, und ein Bogen Papier unten eingelegt; oder, man leget einen Bogen Papier in eine Tortenpfanne, decket die Schüſſel darauf, und machet es alſo gar. Wenn es hierauf bey mäßiger Hitze hart, gelb und ſchön worden iſt, nimmt man es heraus, und macht es behend von der Schüſſel los, daß es nicht zerbricht. Mit den andern Schüſſeln macht man es eben ſo; nur muß der Teig, wenn er ſchon auf der Schüſſel gemacht iſt, etwas zierlich ausgeſchnitten und geformet werden, weil er hernach zum Deckel gebraucht wird. Wenn alles ſoweit fertig iſt, leget man den unterſten Boden auf eine flache Schüſſel, thut eine Stunde vor der Mahlzeit eingemachte Sachen darein, leget den ausgeſchnittenen Deckel darüber, und reibet ein wenig Zucker darauf, ſo iſt alles fertig.

Man kann auch von dieſem Zuckerteige ganz dünn geriebene Stückchen in kleinen Paſtetenformen gar machen, ſolche mit eingemachten Sachen beſtreichen, und die Croquante damit garniren.

Es laßen ſich auch artige Pyramiden davon verfertigen; nehmlich: man macht anfänglich, wie vorher gezeigt worden, einen Boden oder Unterblatt, alsdenn ſchneidet man ein Papier oben ſpitzig und unten breit, nach der Größe und Höhe, wie man die Pyramide haben will; ſodenn wird ein Brett ſauber reingemacht, gehörig beſchmiert, und dünn ausgerollter Teig nach dem Maaße des papiernen Muſters darauf geleget, in ſo

viel

viel Stücken, als man zu brauchen gedenkt. Dieſe Stücke werden etwas zackicht ausgeſchnitten, und alſo in einem verſchlagenen Backofen gar oder hart gemacht. Beym Anrichten kommen auf das Unterblatt eingemachte Sachen; alsdenn werden vier Stücke kreutzweiſe darauf gelegt, und oben die Spitzen ein wenig zuſammen befeſtiget, daß es feſt ſtehet.

Crone, ſiehe in K.

Croquante, ſiehe **Crokante**.

Croque noix, ſiehe **Maus**. (Haſel-)

Croquets, nennt man eine aus verſchiedenen Dingen zubereitete wohlſchmeckende Fülle, welche theils in der Größe eines Eyes, theils einer welſchen Nuß ꝛc. geformet, hernach in geklopften Eyern umgewendet, mit Semmelkrumen beſtreuet, und in heißem Schmalz kraſchlich (knarplich) gebacken wird. Die Bereitung der Fülle an ſich ſelbſt, ſiehe oben, S. 459, f. unter Crippings.

Mit den kleinen Croquets garnirt man allerhand andere Speiſen, von gefülltem Flügelwerk ꝛc. und richtet ſelbige allezeit warm an. Die großen Croquets geben für ſich allein ein warmes Gericht oder Nebengericht ab.

Croquis, Fr. Croquis, oder Penſée croquée, heißt, bey den Mahlern, der Entwurf der erſten Gedanken; die erſten Züge, die der Künſtler aufs Papier oder auf die Leinwand entwirft, und wobey er ſich dem ganzen Feuer ſeiner Einbildungskraft überläßt, um ſeine Abſicht, die Ordnung und den Character, den er ſeinem Werke geben will, zu bezeichnen. Ein ſolcher Entwurf iſt noch weniger als eine Skizze.

Crosse, ſiehe **Kolbe**.

Croßner Bier, ſiehe Th. V, S. 5.

Crotalaria, ſiehe **Klapperſchote**.

Crotalus, ſiehe **Schlange**. (Klapper-)

Crotte, ſiehe **Koth**.

Croupade, heißt derjenige Sprung eines Schulpferdes, welcher höher als die Courbette (ſ. oben, S. 411) iſt, und wobey das Pferd vorn und hinten in gleicher Höhe bleibt,

bleibt, ſeine Hinterſchenkel aber dergeſtallt unter den Leib zieht, daß man die Eiſen nicht ſehen kann.

Wie ein Pferd auf die Croupaden zu arbeiten, Fr. manier à croupades, d. i. darauf abzurichten, findet man unter andern in der edlen Reitkunſt, Eiſenach, 1771, gr. 8. S. 85, ſqq. gelehrt.

Croupe, die Groppe eines Pferdes, oder andern Thieres; ſiehe unter Kreuz.

Croupière, ſiehe Schwanzriemen.

Croupion, ſiehe Steiß.

Croûte, ſiehe Kruſte.

Croûtes à potage, ſ. Th. VI, S. 760.

Croutons, heißen, in der Kochkunſt, Semmelſcheiben oder Franzbrodrinden, (entweder ganz, oder auch in Würfel zerſchnitten,) die man in heißer Butter hartgebacken hat.

Cruche, ſiehe Krug.

Crucianella LINN. ſiehe Färberröthe. (Kleine)

Crue du cerf, ſiehe Hirſch-Kolben.

Crues, ſiehe Crès.

Cruſada, Cruiſada, eine ſpaniſche Goldmünze, worauf ein Kreuz geprägt iſt, und welche 10 Realen, oder einen portugieſiſchen Ducaten, gilt. Den Werth kann man nach unſerm Gelde nicht eigentlich beſtimmen, weil der König den Preis der Realen bald ſteigert, bald vermindert; daher gelten ſie 1 Rthlr. 4 bis 12 gute Groſchen.

Cruſade, Cruzada, Cruzade, eine portugieſiſche Münze, deren man zweyerley Arten hat, goldene oder ſilberne; bezeichnete und geſtempelte, oder ungeſtempelte, und alte oder neue, welche im Werthe unterſchieden ſind. Zu Amſterdam werden die goldenen Cruſaden auf den Fuß von 15 Gulden 1 Stüver das Stück, und die ſilbernen zu 23 Gulden 3 Stüv. die Mark, angenommen. Nach unſerm Gelde gelten die ſilbernen Cruſaden etwa 17 gute Groſchen, die goldenen aber 2 Thaler.

Von den Cruſaden, ſ. Hrn. Graumanns Briefe, Berl. 1762, 4. S. 216, f.

Crypto-

Cryptographie, die geheime Schreibkunſt; ſiehe unter Schreiben.

Cryſtall, ſiehe in K.

Cuambu, ſiehe unter Thee.

Cubebe. Mit dieſer Benennung beleget man 1) die gröſßte Art Roſinen, welche von Damascus in Syrien, am häufigſten aber von der Inſel Cypern zu uns gebracht wird, und im gemeinen Leben auch Cibeben heißt

Da Friſch in einer alten Handſchrift dieſe Roſinen Kypper-Beer genannt, gefunden hat: ſo iſt zu vermuthen, daß der Name Cubebe oder Cibebe von dem Namen der Inſel Cypern abſtammet.

2) Ferner nennt man **Cubeben**, L. Cubebæ, Fr. Cubebes, eine Art Gewürz, oder dürre, runde Früchte oder Körner, dem ſchwarzen Pfeffer gleich, jedoch viel kleiner, manchmal aber auch wohl etwas dicker, mit einem langen und dünnen Stiele, wovon ſie auch den Namen geſchwänzter oder Schwanz-Pfeffer, Fr. Poivre à queuë, haben, mit einer grauen und braunen Rinde, insgemein runzlicht, manchmal aber auch ohne Runzeln und glatt, nebſt einer dünnen und zerbrechlichen Schale, deren Höhle ein rundes, von außen ſchwarzes, von innen weißes Korn einſchließt, welches einen lieblichen gewürzhaften, wie der Pfeffer, jedoch lebhaften Geſchmack hat, welcher den Speichel erwecket. Es iſt die Beere eines Baumes, der auf der Inſel Java in Oſtindien wächſet, und beym Linnäus Myrtus Pimenta heißt. Einige glauben, daß die Körner zuvor, ehe ſie zu uns gebracht werden, von den Einwohnern geſotten und getrocknet werden, damit ſolche nicht in andern Ländern gepflanzet werden mögten, allein, dieſe Muthmaßung fällt von ſelbſt hinweg, wenn man nur die Frucht recht wohl betrachtet; denn die Runzeln auf ihrer Haut geben ein Zeichen, daß ſie an der Sonne getrocknet worden. Wäre aber heißes Waſſer darauf gegoſſen worden, ſo würden ſie aufgelaufen ſeyn, wie der weiße Pfeffer, und

hätten noch dazu ihren gewürzhaften Geruch durch das Kochen verloren, welcher von Natur bitter, ſcharf, doch nicht unlieblich aromatiſch iſt.

Aus Indien kommen die Cubeben in Säcken oder Kiſten, und werden zu Pfunden verkaufet. Man bringt zweyerley Sorten davon heraus; einige ſind reif, die andern aber vor ihrer Reife eingeſammlet worden. Die unreifen ſind leicht und runzlicht, und ihr Kern iſt klein und welk. Die reifen aber haben eine glatte Oberfläche; und ihr Kern iſt dick, weswegen ſie auch ſchwer ſind. Die friſchen, dicken und ſchweren ſind die beſten.

Zu Amſterdam werden die Cubeben gemeiniglich zu 65 bis 70 Stüver das Pfund verkaufet. Die Kiſten werden tariret, und der Abzug für gut Gewicht iſt 2, und für promte Bezahlung 1 pro Cent. Im Jahr 1748 aber iſt ihr Preis nur zu 11½ bis 14½ Stüver geweſen.

Die Cubeben ſtärken ſonderlich das Haupt, machen ein gutes Gedächtniß, verhindern den Schlagfluß, vertreiben den Schwindel, (daher ſie im gemeinen Leben auch Schwindelkörner genannt werden,) und bekommen dem ſchwachen Magen ſehr wohl. Man überzieht ſie auch mit Zucker; und alsdenn heißen ſie überzogene Cubeben. (ſ. Th. VII, S. 616.) Theils roh, theils überzogen, gekäuet, machen ſie einen guten Athem. In den Apotheken hat man das deſtillirte Cubeben-Oel, welches, auf Baumwolle getröpfelt und in die Ohren geſteckt, den Tauben und Harthörigen nützet.

Cubik, Cubiſch, ſiehe in K.

Cuca, ſ. Coca.

Cucoju, Cucuju; ſ. unter Acudia.

Cuculi flos, wilde Kreſſe; ſiehe unter Kreſſe.

Cuculi panis, Sauerklee; ſ. Acetoſella.

Cuculus, ſ. Guckguck.

Cucuma, ſ. Blaſe.

Cucumer, Cucumis; ſ. Gurke.

Cucupi, Cocopus; ſ. unter Acudia.

Cucurbita, ſ. Kürbiß.

Cucurbite, ſ. Kolben.

Culaſſe des Brillants, ſ. unter Diamant.

Cujava, ſ. unter Tragſeſſel.
Cuiller, Cuillier, Cuillière; ſ. Löffel.
Cuir, ſ. Balg. Fell. Haut. Leder.
Cuiſine, ſ. Küche.
Cuiſinier, ſ. Koch.
Cuiſſe-Madame, eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 424.
Cuivre, ſ. Kupfer.
Cuivre jaune, ſ. Meſſing.
Cul d'artichaut, ſ. unter Cynara.
Cul de verre, ſ. Th. III, S. 42.
Culaſſé, Schwanzſchraube; ſ. unter Schraube.
Culbute, eine Art Bandſchleifen hinten an den Nachtkopfzeugen der Damen, die andere Renverſe nennen.
Culeron, ſ. unter Schwanzriemen.
Culix, ſ. Mücke.
Culière, ſ. Drachenkopf.
Culilaban, Culilavan; ſ. Coulilawan.
Culmus, ſ. Halm.
Culot, ſ. Neſtküchlein. Schwanzſtück.
Culotte, ſ. Hoſe.
Culotte de Suiſſe, ſ. unter Paſſionsblume.
Cultivator, eine Gattung von Pflügen, welche bey Aufreißung der öden, oder lange brach gelegenen Felder gebraucht wird. Er kann auch auf ſteinichten und mit ſteifen Wurzeln angefüllten Böden gute Dienſte leiſten. Eine ausführlichere Beſchreibung davon findet man unter dem Art. Pflug.
Cultiviren, ſ. Ackerbau.
Cultur, (Neue) Tulliſche Methode; ſ. ebendaſ.
Cumin, L. Cuminum; ſ. Kümmel.
Cuminum ægyptiacum, ſ. Ammi.
Cuminum alnorum, Elsnach; ſ. Apium ſylveſtre.
Cuminum dulce Melitenſ. ſ. Aniſum.
Cuneus, ſ. Keil.
Cuniculus, ſ. Kaninchen.
Cunonia, ſ. Antholyſa.

Cuntur, ſ. Greif-Geyer.
Cupola, ſ. Kuppel.
Cupreſſus, ſ. Cypreſſe.
Cuprum, ſ. Kupfer.
Cur-Schmid, ſ. Zahnſchmid.
Curage, Waſſerpfeffer; ſ. unter Pfeffer.
Curailles, ſ. Kehricht.
Curanderie, Leinwandbleiche; ſ. unter Leinwand.
Curaſſau, werden die kleinen unreifen Pommeranzen genannt; ſiehe Th. III, S. 123.
Curatel, Fr. Curatelle; ſiehe den folgenden Artikel.
Curator, Fr. Curateur, heißt eine Perſon, welche eines Minderjährigen, oder einer andern Perſon, welche, wegen eines Mangels, ihren eigenen Sachen nicht vorſtehen kann, Geſchäfte beſorget, oder deren Güter verwaltet. Die an den Curator übertragene Macht, die Geſchäfte und das Vermögen einer andern Perſon, wegen der Unvermögenheit der leztern zu beſorgen und zu verwalten, und die ihm deßhalb obliegende Pflicht, heißt eine Curatel, L. Cura, Fr. Curatelle.

Die Curatel iſt entweder teſtamentaria, oder legitima; dativa, oder pactitia, nachdem entweder die Eltern ihren minderjährigen Kindern einen Curator im Teſtamente geben, oder der nächſte tüchtige Anverwandte und Blutsfreund die Pflegſchaft und Beſorgung über ſich nimmt; oder aber, da einem von der Obrigkeit ein Curator gegeben wird; oder, wenn durch einen Vertrag ſich jemand dazu verbindlich gemacht hat. Der gerichtliche Schein, wodurch ein Curator beſtellet oder beſtätiget wird, heißt ein Curatorium.

In dem Project des *Corporis Juris Fridericiani*, iſt Part. I. Lib. III. Tit. 13. von der Curatel der Minderjährigen, und Anderer, die ſich ſelbſt nicht vorſtehen können, folgendes verordnet:

Wenn ein Unmündiger ſeine mündige Jahre erreichet, d. i. wenn das Mädchen 12, und der Knabe 14 Jahre alt worden,

ſo

ſo hat die Vormundſchaft ein Ende. Es kann aber der Mündige dieſerwegen nicht ſelber die Adminiſtration ſeiner Güter übernehmen, ſondern es muß ihm, ſo lange er das 25ſte Jahr nicht zurückgeleget, ein Curator beſtellet werden.

Es muß aber nicht allein den Minderjährigen ein Curator beſtellet werden, ſondern es ſind auch einige Fälle, wo dem Majorennen *Curatores* zu beſtellen nöthig iſt; als: 1) wenn ein Menſch blödſinnig oder ſeiner Sinnen beraubet wird; 2) wenn jemand durch Urthel und Recht, oder Decreto Principis, pro prodigo erkläret wird; welchenfalls derſelbe die Adminiſtration ſofort verliert, wenn er auch ſchon von dem Urthel appelliret; 3) denenjenigen, welche durch einen Zufall taub und ſtumm geworden; 4) wenn jemand lange Zeit abweſend, und deſſen Aufenthalt unbekannt iſt; 5) wenn eine Erbſchaft ſich eröffnet, der Erbe aber noch zur Zeit unbekannt, oder derſelbe ſich noch nicht declariret hat; 6) wenn ein Concurs entſtehet, muß der Maſſæ bonorum ein Curator beſtellet werden.

Es giebt einige Fälle, wo auch den Unmündigen, welche mit einem Vormund verſehen ſind, ein Curator beſtellet werden muß. Nämlich: 1) wenn der Vormund auf eine Zeitlang verhindert wird, dem Pupillen vorzuſtehen; 2) wenn der Mitvormund als verdächtig removiret wird; 3) wenn der Vater ſeinen Creditor oder Debitor dem Kinde zum Vormund benennet, wird, ratione dieſer Schuld, wenn ſolche eingeklagt wird, ein beſonderer Curator beſtellet; 4) wenn der Vormund, während der Vormundſchaft, Creditor oder Debitor des Pupillen wird.

Es wird auch öfters den Unmündigen und Minderjährigen, welche unter der väterlichen Gewalt ſtehen, ein Curator zugegeben, als; 1) wenn der Vater zur zwoten Ehe ſchreitet, und mit ſeinen Kindern Richtigkeit machen will. 2) Wenn der Vater raſend, blödſinnig, oder pro prodigo erkläret, und demſelben ein Curator geſetzet wird, muß dieſer auch der minderjährigen Kinder Jura reſpiciren. 3) Wenn ein Fremder dergleichen Kindern etwas vermachet, kann er in der Diſpoſition denſelben zugleich einen Curator beſtellen. 4) Wenn der Vater mit der Kinder Eigenthum und Vermögen übel haushält. 5) Wenn der Vater mit der Kinder Vermögen nichts zu thun haben will, muß er dafür ſorgen, daß denſelben ein Curator beſtellet werde. 6) Wenn wegen eines Fideicommiß, oder Stammgüter, Streit entſtehet.

Der Ehemann iſt kein ehelicher Curator ſeiner Frau, wenn ſie auch ſchon minorenn iſt, ſondern ſie bleibt unter der Direction ihres ordentlichen Curatoris. Wenn ſie aber 25 Jahre erreichet,

kann ſie ohne Conſens ihres Ehemanns völlig von dem Ihrigen diſponiren, inſofern der Ehemann nicht ein Recht auf den Genießbrauch des Vermögens hat.

Alles, was bey Vormundſchaften Rechtens iſt, gilt auch bey den Curatoren. Alles, was die Vormünder vor Antretung der Vormundſchaft zu präſtiren ſchuldig ſind, dazu ſind auch die Curatores verbunden.

Wenn der Curandus großjährig, d. i. 25 Jahre alt worden, hört die Curatel auf, und der Curator muß demſelben binnen 4 Wochen die Schlußrechnung communiciren, Terminum zur Abnahme der Rechnung mit ihm verabreden, oder gerichtlich ſuchen, worauf wie bey den Vormundſchaftsrechnungen verfahren werden muß.

Nach deutſchen Rechten bekommen der Vormund und Curator ein Salarium; ja inter perſonas illuſtres hat zum Theil die Tutela fructuaria annoch Statt.

Was überhaupt die Pflicht eines Vormundes und Curatoris iſt, ſolches iſt beſonders in der Vormundſchafts-Ordnung *de dato* Berlin, d. 23 Sept. 1718, *Mylii* Corp. Conſtitut. March. P. II. Sect. II. No. 32, S. 55. zu erſehen.

Curator bonorum, iſt die bey entſtandenem Concurs, zu Verwaltung des Schuldners Güter und Vermögens beſtellte Perſon. Was ein ſolcher in den preußiſchen Landen zu beſorgen habe, wird in dem *Cod. Frid.* P. IV. Tit. 9. §. 10 ſqq. imgleichen in der Hypotheken- und Concurs-Ordnung, *de dato* Berlin, d. 4 Febr. 1722, *Mylii* Corp. Conſtitut. March. P. II. Sect. II. No. 39, S. 103 ſqq. ausführlich beſchrieben.

Curator hæreditatis jacentis, iſt ſchuldig, binnen der geſetzten Zeit, bey willkührlicher Strafe, das Inventarium anzufertigen, und, wenn binnen der geſetzten Zeit ſich kein Erbe meldet, entweder die Erbſchaft cum beneficio legis & inventarii anzutreten, oder, wenn der Verſtorbene notorie nicht ſolvendo iſt, den Creditoren die Erbſchaft zu überlaßen.

Cod. Frid. Part. III. Tit. 15. §. 6. und Tit. 41, §. 10.

Den Frauensperſonen, ſie mögen entweder noch Jungfern, oder Eheweiber, oder Wittwen, ſeyn, wird,

an

an manchen Orten, ohne Unterſchied des Alters, und ob ſie ſchon aus der Minderjährigkeit getreten, in wichtigen Geſchäften allemal ein Curator zugeordnet, welcher alsdenn Curator ſexus, und wenn es Sachen betrifft, die vor Gerichte abzuhandeln ſind, Curator litis oder ad litem, kriegeriſcher Vormund, genennet wird. Wer mit einer Frauensperſon Verträge ſchließen will, muß ſich zuvor erkundigen, ob ſie einen Curator nöthig habe, oder nicht. In der Churmark iſt faſt durchgängig angenommen, daß eine Frau keines Curatoris bedürfe, außer wo das Weichbild noch Geſetzes Kraft hat, wie an einigen Orten in der Neumark.

Sehr öfters werden ein Curator und ein Aſſiſtent einer Frauensperſon miteinander verwechſelt. Eine Frauensperſon kann ſich nicht verbürgen, noch einen Wechſel ausſtellen; thut ſie dieſes, ſo muß ihr durch einen Rechtsfreund die Strenge des Wechſelrechts erkläret, und derſelben die ihr zuſtehende weibliche Rechts-Wohlthaten verſtändiget werden. (ſ. Th. VII, S. 374, f.) Dieſer Rechtsfreund wird abuſive Curator genannt; er iſt aber nichts weiter, als ein Beyſtand, ein Aſſiſtent, d. i. ein Mann, der ihr von ihren Gerechtſamen Unterricht ertheilet, und bezeuget, daß ſolches von ihm geſchehen ſey, und ſie dieſen Geſetzen und Rechts-wohlthaten ſich in gewiſſer Abſicht unterworfen und entſaget habe. Eine Frauensperſon alſo, die ſich weder verbürget, noch Wechſel ausſtellet, und die ſonſt contrahiren kann, hat, in der Churmark, weder eines Curators, noch Aſſiſtenten, nöthig. Eine ganz andere Bewandtnis hingegen hat es in andern Provinzen, und in Sachſen, wo die Perſonen weiblichen Geſchlechts, faſt keine einzige Handlung von Wichtigkeit, wenn ſie gültig und rechtsbeſtändig ſeyn ſoll, weder in, noch außer Gericht, ohne Vorbewußt und Einwilligung eines eigenen dazu beſtellten Curatoris unternehmen können.

kann ſie ohne Conſens ihres Ehemanns völlig von dem Ihrigen diſponiren, inſofern der Ehemann nicht ein Recht auf den Genießbrauch des Vermögens hat.

Alles, was bey Vormundſchaften Rechtens iſt, gilt auch bey den Curatoren. Alles, was die Vormünder vor Antretung der Vormundſchaft zu präſtiren ſchuldig ſind, dazu ſind auch die Curatores verbunden.

Wenn der Curandus großjährig, d. i. 25 Jahre alt worden, hört die Curatel auf, und der Curator muß demſelben binnen 4 Wochen die Schlußrechnung communiciren, Terminum zur Abnahme der Rechnung mit ihm verabreden, oder gerichtlich ſuchen, worauf wie bey den Vormundſchaftsrechnungen verfahren werden muß.

Nach deutſchen Rechten bekommen der Vormund und Curator ein Salarium; ja inter perſonas illuſtres hat zum Theil die Tutela fructuaria annoch Statt.

Was überhaupt die Pflicht eines Vormundes und Curatoris iſt, ſolches iſt beſonders in der Vormundſchafts-Ordnung *de dato* Berlin, d. 23 Sept. 1718, *Mylii* Corp. Conſtitut. March. P. II. Sect. II. No. 32, S. 55. zu erſehen.

Curator bonorum, iſt die bey entſtandenem Concurs, zu Verwaltung des Schuldners Güter und Vermögens beſtellte Perſon. Was ein ſolcher in den preußiſchen Landen zu beſorgen habe, wird in dem *Cod. Frid.* P. IV. Tit. 9. §. 10 fgg. imgleichen in der Hypotheken- und Concurs-Ordnung, *de dato* Berlin, d. 4 Febr. 1722, *Mylii* Corp. Conſtitut. March. P. II. Sect. II. No. 39, S. 103 fgg. ausführlich beſchrieben.

Curator hæreditatis jacentis, iſt ſchuldig, binnen der geſetzten Zeit, bey willkührlicher Strafe, das Inventarium anzufertigen, und, wenn binnen der geſetzten Zeit ſich kein Erbe meldet, entweder die Erbſchaft cum beneficio legis & inventarii anzutreten, oder, wenn der Verſtorbene notorie nicht ſolvendo iſt, den Creditoren die Erbſchaft zu überlaßen.

Cod. Frid. Part. III. Tit. 15. §. 6. und Tit. 41, §. 10.

Den Frauensperſonen, ſie mögen entweder noch Jungfern, oder Eheweiber, oder Wittwen, ſeyn, wird, an

an manchen Orten, ohne Unterſchied des Alters, und ob ſie ſchon aus der Minderjährigkeit getreten, in wichtigen Geſchäften allemal ein Curator zugeordnet, welcher alsdenn Curator ſexus, und wenn es Sachen betrifft, die vor Gerichte abzuhandeln ſind, Curator litis oder ad litem, kriegeriſcher Vormund, genennet wird. Wer mit einer Frauensperſon Verträge ſchließen will, muß ſich zuvor erkundigen, ob ſie einen Curator nöthig habe, oder nicht. In der Churmark iſt faſt durchgängig angenommen, daß eine Frau keines Curatoris bedürfe, außer wo das Weichbild noch Geſetzes Kraft hat, wie an einigen Orten in der Neumark.

Sehr öfters werden ein Curator und ein Aſſiſtent einer Frauensperſon miteinander verwechſelt. Eine Frauensperſon kann ſich nicht verbürgen, noch einen Wechſel ausſtellen; thut ſie dieſes, ſo muß ihr durch einen Rechtsfreund die Strenge des Wechſelrechts erkläret, und derſelben die ihr zuſtehende weibliche Rechtswohlthaten verſtändiget werden. (ſ. Th. VII, S. 374 f.) Dieſer Rechtsfreund wird abuſive Curator genannt; er iſt aber nichts weiter, als ein Beyſtand, ein Aſſiſtent, d. i. ein Mann, der ihr von ihren Gerechtſamen Unterricht ertheilet, und bezeuget, daß ſolches von ihm geſchehen ſey, und ſie dieſen Geſetzen und Rechtswohlthaten ſich in gewiſſer Abſicht unterworfen und entſaget habe. Eine Frauensperſon alſo, die ſich weder verbürget, noch Wechſel ausſtellet, und die ſonſt contrahiren kann, hat, in der Churmark, weder eines Curators, noch Aſſiſtenten, nöthig. Eine ganz andere Bewandtnis hingegen hat es in andern Provinzen, und in Sachſen, wo die Perſonen weiblichen Geſchlechts, faſt keine einzige Handlung von Wichtigkeit, wenn ſie gültig und rechtsbeſtändig ſeyn ſoll, weder in, noch außer Gericht, ohne Vorbewußt und Einwilligung eines eigenen dazu beſtellten Curatoris unternehmen können.

Von der Curatel der Ehemänner über ihre Weiber, nach den römischen Rechten, ſ. das 46 St. der Erf. gel. Nachr. v. J. 1754.
Von der Curatel der Ehemänner über ihre Weiber, nach den teutſchen Rechten, ſ. das 2te Bändgen der Ueberſetzungen und teutſchen Abhandl. die zum Theil bey der churfürſtl. mainziſchen Akad. der Wiſſ. zu Erfurt übergeben und abgeleſen worden, Langenſ. 1763, 8. S. 67—76.
Von den Curatoren der Frauensperſonen, oder deren Vormündern, ſ. No. 9 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1775, S. 83—85.

Curbma, die Rennthierbremſe; ſ. Th. VI, S. 593.

Curculio, ſ. **Kornwurm.**

Curcuma, Curcumey; ſ. **Gelbwurz.**

Cureau, ſiehe **Krücke der Tuchſcherer.**

Cure-dent, ſ. **Zahnſtocher.**

Curee, Fr. Curée, das Jagdrecht der Hunde; das, was man, inſonderheit nach einer Parforcejagd, den Jagd-Hunden von dem zerwirkten Hirſch überläßt, nachdem vorher der Ziemer, die Keulen und andere Bratenſtücke zurückgethan worden.

Cure-feu, ſ. **Schlackenräumer.**

Cure-oreille, ſ. **Ohrlöffel.**

Cure-pied, ſ. **Hufräumer.**

Curialien nennet man Worte, Titel und andere Ehrenbezeigungen, wie man ſie bey Hofe nach eines jeden Stande und Würde zu geben pflegt.

Curier, ſiehe **Courier.**

Curiſches oder Curländiſches Bier, ſ. Th. V, S. 17.

Curländiſche Hunde, ſ. unter **Hund.** (Pürſch-)

Curmede, ſiehe in K.

Curmi, hieß ein Getränk der Alten, welches aus Gerſte zubereitet war, und viel Aehnliches mit dem Bier hatte.

Curoir, ſ. **Pflugreute.**

Current, aus dem L. currere, oder Ital. corrente, Fr. Courant, heißt ſoviel als gangbar, gebräuchlich, gewöhnlich, das täglich paſſiret. Daher nennet man auch zuweilen die Zeitungen **Couranten.** Und eben daher wird die gangbare Münze, der gangbare Preis ꝛc. die **Currentmünze**, der **Currentpreis** ꝛc. genennet, wie nachſtehende Artikel mit mehrerm beſagen.

Ferner

Ferner wird Current oder Courant von Schulden und Interessen gesaget, die wirklich fortgehen oder laufen, und noch nicht verfallen sind, und die daher auch laufende Interessen genennet werden.

Current, oder **Monath courant**, iztlaufender Monath, wird bey der Handlung in Briefen, und auch sonst, derjenige Monath genennet, in dem wir leben, da wir von einem seiner Tage etwas melden oder schreiben; und wird das Wort insgemein nur abgekürzt cur. oder cour. geschrieben. z. E. Ich habe die Ehre gehabt, Ihnen den 6 *curr.* zu schreiben, d. i. den 6ten des gegenwärtigen oder iztlaufenden Monaths. Wenn sich aber das Wort **Current** oder **Courant** auf das gegenwärtige oder iztlaufende Jahr beziehet, wird es gemeiniglich abgekürzt also ausgedruckt: ann. curr. oder auch nur: a. c.

Current-Bank, **Courant-Bank**, oder **Courant-Banco**, heißt eine Banco von Currentgelde, d. i. in welcher die Zahlungen auf Currentgeld geschehen können.

Die Bequemlichkeiten einer solchen Currentbank, werden in Marpergers Beschreibung der Banquen, S. 131, fgg. erzählet, woselbst auch S. 171, fgg. des Raths der Stadt Nürnberg Interims-Verordnung, wie es mit der Courant-Banco daselbst bis auf fernerweitiges Reglement im Münzwesen gehalten werden solle, vom J. 1695, mitgetheilet wird.

Current-Conto, s. Conto currente.

Current-Elle, **Courant-Elle**, Fr. Aune courante, wird, bey Ausmessung der sogenannten Haute- und Wasserlissen, ingleichen der bergamischen und andern Tapezereyen, wie auch der vergoldeten Leder, u. d. gl. gesaget, wenn solche nur die Länge hin gemessen werden, ohne Absicht auf ihre Höhe oder Breite zu haben; und wird selbige alsdenn der Elle ins Gevierte, oder derjenigen, die 1 Elle in die Länge und in die Breite haben muß, entgegen gesetzet.

Current-Geld, **Courant-Geld** oder **Courant-Münze**, Fr. Monnoye courante, eine Especie, courantes,

heißt eine gemeine gangbare Münze, die im täglichen Handel und Wandel üblich iſt, im Gegenſatze des Wechſel- und harten, oder Species-Geldes. Scheidemünze, oder Münzſorten, die noch keinen Groſchen gelten, werden gleichfalls nicht mit unter dem Namen des Currentgeldes begriffen.

Current-Gläubiger, ſ. Current-Schulden.

Current-Münze, ſ. Current-Geld.

Current-Preis, Courant-Preis, Fr. Prix courant, wird der gewöhnliche, gangbare, vulgo marktgängige Preis einer Waare genannt, welchen man gemeiniglich dafür zu geben pflegt, und wovon man in verſchiedenen Handelsplätzen alle Wochen gewiſſe Zettel drucken läßt, welche ebenfalls mit dieſem Namen beleget werden. Siehe auch Cours.

Current-Schrift, auch die laufende oder deutſche Schrift genannt, die Schrift, der man ſich im Schreiben gemeiniglich zu bedienen pflegt, im Gegenſatze der ſogenannten Kanzelleyſchrift und Fractur, welche der gedruckten gleichet.

Current-Schulden, Courant-Schulden, laufende Schulden, Fr. Dettes courantes, werden insgemein diejenigen genennet, welche nicht verbrieft ſind, und von täglichen Ausgaben herrühren, oder, da ein aufgenommenes Capital nicht namhaft angeleget worden ꝛc.; daher heißen auch diejenigen, welchen man dergleichen zu bezahlen hat, nur gemeine und bloße Courant- oder Current-Gläubiger, an welche in Prioritätsfällen nicht leicht etwas von des Schuldners Vermögen zu gelangen pflegt, ehe und bevor nicht diejenigen, welche ein beſſeres und mehr gegründetes Recht dazu haben, befriedigt ſind.

Current-Waaren, Courant-Waaren, Fr. Marchandiſes courantes, nennet man diejenigen, welche gut abgehen, und, weil ſie entweder Mode, oder ſonſt nöthig und nützlich ſind, am meiſten geſuchet werden.

Curruca, ſiehe **Grasmücke.**

Curſiren der Münzen, ſiehe unter **Coura.**

Curſiv, Curſiv-Schrift, (aus dem mittlern Lat. Curſiva Scriptura) eine geſchobene lateiniſche Schrift, die der geſchriebenen, welche man im Deutſchen **Current-Schrift** nennet, gleichkommt.

Aldus Manutius ſoll dieſe Schrift zuerſt in der Druckerey eingeführet haben. Eben deswegen erhielt er von der Republik Venedig ein Privilegium, daß niemand innerhalb 10 Jahren damit drucken dürfte; daher dieſe Schrift von dem Orte der Erfindung anfänglich auch die venetianiſche Schrift hieß.

Wenn das Wort Schrift in dieſer Zuſammenſetzung gegoſſene Buchſtaben bedeutet, ſo iſt auch der Plural üblich.

Die Curſiv ſetzt man im Lateiniſchen, ſtatt der Schwabacher im Deutſchen. Die gewöhnlichſten **Curſiv-Schriften** ſind: **Tertia-Curſiv, Mittel-Curſiv, Cicero-Curſiv, Corpus-Curſiv,** und **Petit-Curſiv.**

Curupa, nennen nach des Hrn. de la Condamine Bericht, die Omaguas in Süd-Amerika eine Pflanze, mittelſt welcher ſie ſich in den Zuſtand einer 24 ſtündigen Trunkenheit verſetzen, wobey ſie allerhand ſüße Träume haben. Sie ſchnupfen dieſe Pflanze gepülvert, wie wir den Tobak, nur mit dem Unterſchied, daß ſie ſelbige nicht mit den Fingern, ſondern mittelſt eines gabelförmig-gemachten Röhrchens, wovon ſie eine Zinke in jedes Naſeloch ſtecken, und unter abſcheulichen Grimaſſen, die bey ihnen für Galanterie paſſiren, hinaufſchnuffern.

Cuſco, Cuſco-Tobak, eine Art von gutem ſpaniſchen Schnupftobak, deren es zweyerley giebt: Gras Cuſco, und Fleur de Cuſco.

Cuſcuſu, der Mohren in Afrika tägliche Speiſe, welche aus feinem Mehl mit Waſſer in Ballen geknetet, hernach in einem Durchſchlage über einen Topf, darinnen Rindfleiſch oder Hühner gekochet worden, geſetzet wird, daß ſich die Kraft hinein ziehe, und endlich mit Fleiſch-Brühe begoſſen, und oben das Fleiſch darüber geleget wird.

Cuſcuta, ſiehe Flachsſeide.

Cuſerino, eine Art zubereiteter Seide; ſiehe unter Seide.

Cuſerofne, Kuſerofne, ein kleines japaniſches Schiff, ohne Verdeck, welches lang, und unten ſpitzig iſt, und von vielen Leuten gerudert wird. Man brauchet es zum Wallfiſchfange.

Cuſtard, Fr. Coutarde, eine Art Gebackenes aus Milch, Eyern, Honig und feinem Mehl.

Cuſtard-Apfel, ſiehe Th. II, S. 198.

Cuſtos, L. Cuſtos, Fr. Reclame, heißt, bey den Buchdruckern die Sylbe oder das Wort, ſo bey dem Schluſſe einer Seite (Columne) am Ende der Zeile beſonders geſetzt wird, und den Anfang der folgenden Seite zeiget; der Blatthüter.

Cuve, ſ. Küpe. Kufe.

Cuvette, ſ. Schwenk-Keſſel.

Cuvier, ſ. Laugen-Faß.

Cyanopus, Blaufuß, eine Art Falken; ſiehe unter Falk.

Cyanus, ſ. Kornblume.

Cycas, der Sagobaum; ſiehe Sago.

Cyceon, nannten die alten Griechen eine Art Getränk, deſſen ſie ſich zugleich ſtatt der Speiſe bedienten. Es beſtand in Mehl, welches in Waſſer zerlaßen worden; oder auch in Wein, der mit Honig und Mehl, zuweilen gar mit Käſe, vermiſcht war. Ein Nahrungsmittel, welches in unſern Zeiten den Geſchmack ſchlecht befriedigen würde!

Cyclus indictionum, ſ. Indiction.

Cyclus lunæ, ſ. Mond-Zirkel.

Cyclus ſolis, ſ. Sonnen-Zirkel.

Cyder, ſ. Cider.

Cydonia, ſ. Quittenbaum.

Cygnus, Anas Cygnus *Linn.*; ſ. Schwan.

Cylinder, L. Cylindrus, Fr. Cylindre, ein gleich-runder Körper, der zwey Zirkel von gleicher Größe zu ſeinen Grundflächen hat; eine Walze, im gemeinen Le-

ben eine Welle, wovon an ſeinem Orte; bey J. C. Sturm eine Rundſäule.

Cymaiſe, L. Cymatium; ſ. Hohlkehle. Kehlleiſte.

Cymbelkraut, Cymbalaria vulgaris *Linn.*; ſiehe unter Flachskraut.

Cyminum, Cuminum; ſ. Kümmel.

Cynanchum, ſ. Scammonie. (Unächte)

Cynara, Cinara, Cynara Scolymus *Linn.* Cynara hortenſis *Bauh.* Fr. Artichaut; Ital. Articiocco, Carciocco; Engl. Artichoke; Holl. Artiſchok; D. Artiſchocke, welſche Diſtel, die Frucht, oder vielmehr der fleiſchige eßbare Kelch einer Pflanze mit verwachſenen Staubbeuteln und fruchtbaren Zwittern.

Die Pflanze iſt ausländiſch, daher auch ihr Name fremd iſt. Friſch behauptet ſehr unwahrſcheinlich, daß der Italieniſche Name, von dem wohl die andern abſtammen, von Carduus und Scolymus zuſammengeſetzet worden, obgleich der Name Carduus mit in dieſem Worte befindlich ſeyn mag, indem die Frucht einem Diſtelkopfe nicht unähnlich ſiehet. Ihre hält die erſte Hälfte dieſes Namens für das deutſche Wort Erde, weil einige die Pflanze auch Erdſchocke nennen; allein die letzte Hälfte läßt er unerklärt. Nach Anderer Meynung ſoll die italieniſche Benennung aus Cardicoccalum, oder vielmehr aus dem griechiſchen Coccalum, mit dem vorgeſetzten arabiſchen oder ſaraceniſchen Geſchlechtsworte Al, nach Veränderung des l in r, Arecoccarum, entſtanden ſeyn. Letzteres hat ſchon Hermolaus Barbarus angemerkt, der auch verſichert, daß dieſe Früchte, noch im funfzehnten Jahrhundert, in Venedig unbekannt geweſen ſeyn. Da es noch nicht bewieſen iſt, daß dieſe Pflanze in Italien einheimiſch iſt, ſo müßte man erſt wiſſen, aus was für einem Lande ſie dahin gebracht worden, ehe man ſich in die Unterſuchung ihres Namens einlaßen kann. Uebrigens wird ſie in Oberdeutſchland auch Strobeldorn genannt.

Die Artiſchocken, welche bekanntermaßen, gleich dem Spargel, eine ſehr angenehme und nützliche Speiſe ſind, können in allen denen Gärten gebauet werden, in welchen ſich Kopfkohl, Blumenkohl, Sellerie, u. d. gl. bauen läßt. Wo dieſe gut gerathen, da wachſen die Artiſchocken gewiß auch gut. Gleichwie jene aber in einem ſehr hoch gele-

genen

genen, ganz ſandigen und ſtets trocknen Boden nicht vollkommen werden, ſo tragen auch die Artiſchocken in einem ſolchen Boden keine gehörig groſſe Früchte. Und gleichwie jene in einem tief und niedrig gelegenen und feuchten Boden nicht durch den Winter gebracht werden können, ſo gerathen auch die Artiſchocken in einem ſolchen Erdreiche im Winter in Fäulniß, ob ſie gleich im Sommer in einem ſolchen feuchten und fruchtbaren Boden gerade die beſten Früchte bringen.

Sie erfordern ein eben alſo zubereitetes Beet, dergleichen Kopfkohl, Sellerie, Salat und Spinat verlangen; folglich, wo man die Gartenerde bereits im Herbſte zubereiten kann, ein im Herbſte, oder, wo ſolches wegen der im Winter erfolgenden Ueberſchwemmungen nicht thunlich iſt, ſogleich nach dem Winter, bey der erſten ſich einſtellenden guten Witterung, mit fettem kurzen Kuh-Miſte gut gedüngtes, und beſonders, weil ſie ihre Wurzeln überaus tief in die Erde treiben, tief gegrabenes und guten tiefen Boden habendes Beet; wachſen aber auch, gleich jenen, auf einem im Jahr zuvor gedüngten, oder auch anſtatt der Düngung tief rajolten Beete, recht gut.

Der kürzeſte Weg, ein alſo zubereitetes Beet mit Artiſchocken zu belegen, iſt die Anlegung derſelben aus Nebenſchöſslingen (Fr. par oeilletons), die von den alten Stöcken abgenommen werden. Die beſte Zeit dazu iſt, nicht wie in England, der Februar und März, ſondern in Deutſchland der Anfang des Monaths May. Gegen Ende des Aprils ſchaffet man ſich alſo ſo viele Schöſslinge davon an, als man Artiſchockenſtöcke zu haben verlangt. Ein Tiſch von 3 bis 4 Perſonen kann von einem Schocke derſelben ziemlich verſorgt werden. Man pflanze dieſe, (nachdem man zuvor den holzigen Theil, wo ſie von dem alten Stocke abgebrochen worden, ab-, und gerade geſchnitten, nachdem man auch die an ihnen befindlichen Krautblätter bis auf 4 oder 6 der letzten inwendigen Herzblätter an der Schoſſe abgebrochen hat,) 3 Fuß weit

von

von einander ins Kreuz, ſo tief in die Erde, daß das Herz ſelbſt nur ſo eben aus der Erde hervorraget, und in daſſelbe keine Erde fallen könne, gieße ein wenig Waſſer an ſie an, wiederhohle dieſes einige Tage, und beſchütze ſie, bey einfallender warmer Witterung, vermittelſt vorgeſetzter Bretter, oder am Tage übergedeckter Töpfe, gegen die Hitze der Sonne, ſo lange, bis man Wachsthum an ihnen verſpühret. Sie ſind nichts weniger, als weichlich. Die Unterlaßung des Begießens iſt es allein, die bisweilen einige von ihnen tödtet. Die Schößlinge haben gemeiniglich wenig Wurzeln, oft kaum eine einzige kleine Faſer. Dieſe verdorren leicht, wenn man ſie von fernen Orten zugeſandt bekommt. Ehe man ſie alſo in dieſem Falle pflanzt, ſetze man ihren untern Theil einige Stunden vor der Einpflanzung ins Waſſer, damit die wenigen daran befindlichen Wurzeln etwas wieder aufquellen, und ſchneide ſodenn jeder auch noch ſo kleinen Wurzel, vor der Einpflanzung, die äußerſte Spitze ab. Sobald ſie nachher Wachsthum ſpühren laßen, bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraut, und, wenn man ſich die Mühe geben will, ſo oft die Erde um die Stöcke zu hart und feſt geworden iſt, einer mäßigen Auflockerung derſelben. Die im May gepflanzten Schößlinge treiben nachher in die Höhe, und liefern, vom Auguſt an, eßbare Früchte.

Nach Millers Anweiſung ſoll man die Schößlinge, wenn man eine reiche Ernte verlangt, 5 Fuß weit verpflanzen, auch die Pflanzen ungefähr 5 Zoll tief einſetzen. Nach den Erfahrungen der Gartenliebhaber in Deutſchland aber, pflegen die mehreſten, wenn man ſelbige ſo tief ſetzet, und folglich ihr Herz mit Erde bedecket, zu vermultern. Vielleicht geſchieht dieſes in einem ſandigen Boden nicht. Und wer das Beet nicht zu gleicher Zeit zu andern Gewächſen, z. E. Spinat, Salat ꝛc. mit nutzen will, giebt ihnen Raum genug, wenn er ſie 3 Fuß weit ſetzet.

Nach Mills Bericht im IV B. ſeiner prakt. Feldwirthſchaft, S. 51, machen die Gärtner um London herum, welche alle Fleckchen von ihrem theuer erkauften oder gemietheten Erdboden, ſo gut, als ihnen immer möglich iſt, zu nutzen ſuchen, die

Reihen

Reihen ihrer Artiſchocken durchgängig 9 bis 10 Fuß weit einander. Zwiſchen dieſelben ſäen ſie Monathrettige (Ra chen) oder Spinat; über dieſes pflanzen ſie zwo Reihen menkohl; die Pflanzen davon ſtehen in der Reihe 2½ Fuß und eine Reihe 4 Fuß von der andern, damit ſolchergeſtal Artiſchocken 5 volle Fuß eingeräumet werden. Im May, die Radieschen oder der Spinat weggenommen ſind, leg mitten hinein zwiſchen die zwo Reihen Blumenkohl eine Gurken zum Einmachen, ſo, daß ſie überall 3 Fuß weit ſt Zwiſchen den Blumenkohl und die Artiſchocken ſtecken ſie Winter eine Reihe Kohl, welche Platz genug zum Wachſe kommen, wenn der Blumenkohl und die Artiſchocken wegge men ſind. Dahet ſteht der Erdboden, das ganze Jahr gedrungen voll.

Man hat in Deutſchland den Verſuch gemacht, zwiſch de Artiſchockenpflanze eine Salatpflanze, und zwiſchen jede eine Reihe Spinat zu ſetzen. Die Artiſchocken bekamen abe tiger große Blätter, als der Salat ſchloß, und man bekam keine feſte, ſondern lauter loſe Köpfe. Inzwiſchen tha den Artiſchocken keinen Schaden; und wer mit loſem Sala frieden iſt, kann dieſen ohne Nachtheil zwiſchen ſie pflanzen, Spinat u. d. gl. in Reihen dazwiſchen ſäen.

Man kann die Artiſchocken aber auch aus San Kernen anlegen. Und da kommt es darauf an, we Sorte man bauen will. Man hat ihrer zwo Sorte

1. Die gemeine ſtachelichte Artiſchocke; die G ten-Artiſchocke mit ſtachelichten Blättern, Cyn hortenſis aculeata *Bauh.* Die Frucht iſt eyrund kegelförmig; ihre Schuppen ſind ſchmal, und nicht ſondern auswärts gebogen; ihr Stuhl oder Boden iſt nicht ſehr dick von Fleiſch. Weil die Schuppen d Früchte oder Köpfe eine grüne Farbe haben, dieſe Sorte in Frankreich am meiſten gebauet wird, nen

(*) Der Boden, Stuhl oder Kern an den Artiſchocken, Fr. d'artichaut, heißt dasjenige, was zurückbleibt, wenn die E ter des Kelches abgebrochen werden. Von der äußern Aehn keit wird es auch der Käſe genannt. Das Rauhe, welche wendig an dem Stuhl der Artiſchocke ſitzt, nennen die Fra ſen le foin d'artichaut.

nennet man ſie in England die grüne oder franzöſiſche Artiſchocke.

2. Die Garten-Artiſchocke ohne Stacheln; die gemeine glatte Artiſchocke, Cynara hortenſis foliis non aculeatis *Bauh.* Ihre Blätter haben keine Stacheln; ihre Frucht iſt groß, kugelrund, und oben ein wenig zuſammengedrückt; ihre Schuppen ſind ſehr breit, liegen dicht auf einander, und ihr Ende iſt einwärts gebogen; ihr Boden hat ſehr dickes Fleiſch. Weil die Schuppen ihrer Früchte eine braune Farbe haben, und die Früchte ſelbſt rund ſind, ſo nennet man ſie in England die rothe, oder kugelrunde Artiſchocke. Um London wird ſie wegen ihrer Vorzüge, vor der franzöſiſchen, durchgehends gebauet, und deswegen auch wohl die große engliſche Artiſchocke, Cynara maxima Anglica, oder Scolymus maximus, genannt, und man verſchreibt ſie daher unter dem Namen Globe-Artichoke.

Ob nun gleich jene ſtachelichte Art mehr Früchte giebt, ſo verdient doch die engliſche, wegen ihrer dicken fleiſchigten Boden, den Vorzug. Die Kerne dieſer Sorte, welche man aus London erhält, ſind kurz, dick, und etwas breit. Und wo man unter gekauften Kernen, dünne und ſpitzige antrifft, welche die Geſtalt der Cardonenkerne haben, da mag man ſich mit deren Pflanzung nur nicht bemühen, weil man daraus gewiß keine gute Früchte ziehen wird. Ein Loth vollkommen guter engliſcher Kerne, wenn gar keine unreife darunter ſind, enthält ungefähr 200 Stücke. Sie ſollen zum Aufgehen ſechs Jahre gut bleiben.

Der kürzeſte Weg, Artiſchocken aus Kernen anzulegen, iſt dieſer: Man lege im April, ſobald eine recht gute warme Witterung eingetreten iſt, auf jede Stelle, wo ein Stock ſtehen ſoll, folglich auf alle 3 Fuß weit, 2 bis 3 Kerne, jeder Kern einige Zoll weit von dem andern, etwa 1 Zoll tief in die Länge hin.

genen, ganz ſandigen und ſtets trocknen Boden nicht vollkommen werden, ſo tragen auch die Artiſchocken in einem ſolchen Boden keine gehörig groß: Früchte. Und gleichwie jene in einem tief und niedrig gelegenen und feuchten Boden nicht durch den Winter gebracht werden können, ſo gerathen auch die Artiſchocken in einem ſolchen Erdreiche im Winter in Fäulniß, ob ſie gleich im Sommer in einem ſolchen feuchten und fruchtbaren Boden gerade die beſten Früchte bringen.

Sie erfordern ein eben alſo zubereitetes Beet, dergleichen Kopfkohl, Sellerie, Salat und Spinat verlangen; folglich, wo man die Gartenerde bereits im Herbſte zubereiten kann, ein im Herbſte, oder, wo ſolches wegen der im Winter erfolgenden Ueberſchwemmungen nicht thunlich iſt, ſogleich nach dem Winter, bey der erſten ſich einſtellenden guten Witterung, mit fettem kurzen Kuh-Miſte gut gedüngtes, und beſonders, weil ſie ihre Wurzeln überaus tief in die Erde treiben, tief gegrabenes und guten tiefen Boden habendes Beet; wachſen aber auch, gleich jenen, auf einem im Jahr zuvor gedüngten, oder auch anſtatt der Düngung tief rajolten Beete, recht gut.

Der kürzeſte Weg, ein alſo zubereitetes Beet mit Artiſchocken zu belegen, iſt die Anlegung derſelben aus Nebenſchößlingen (Fr. par oeilletons), die von den alten Stöcken abgenommen werden. Die beſte Zeit dazu iſt, nicht wie in England, der Februar und März, ſondern in Deutſchland der Anfang des Monaths May. Gegen Ende des Aprils ſchaffet man ſich alſo ſo viele Schößlinge davon an, als man Artiſchockenſtöcke zu haben verlangt. Ein Tiſch von 3 bis 4 Perſonen kann von einem Schocke derſelben ziemlich verſorgt werden. Man pflanze dieſe, (nachdem man zuvor den holzigen Theil, wo ſie von dem alten Stocke abgebrochen worden, ab-, und gerade geſchnitten, nachdem man auch die an ihnen befindlichen Krautblätter bis auf 4 oder 6 der letzten inwendigen Herzblätter an der Schoſſe abgebrochen hat,) 3 Fuß weit

von

von einander ins Kreutz, ſo tief in die Erde, daß das Herz ſelbſt nur ſo eben aus der Erde hervorraget, und in daſſelbe keine Erde fallen könne, gieße ein wenig Waſſer an ſie an, wiederhohle dieſes einige Tage, und beſchütze ſie, bey einfallender warmer Witterung, vermittelſt vorgeſetzter Bretter, oder am Tage übergedeckter Töpfe, gegen die Hitze der Sonne, ſo lange, bis man Wachsthum an ihnen verſpühret. Sie ſind nichts weniger, als weichlich. Die Unterlaßung des Begießens iſt es allein, die bisweilen einige von ihnen tödtet. Die Schößlinge haben gemeiniglich wenig Wurzeln, oft kaum eine einzige kleine Faſer. Dieſe verdorren leicht, wenn man ſie von fernen Orten zugeſandt bekommt. Ehe man ſie alſo in dieſem Falle pflanzt, ſetze man ihren untern Theil einige Stunden vor der Einpflanzung ins Waſſer, damit die wenigen daran befindlichen Wurzeln etwas wieder aufquellen, und ſchneide ſodenn jeder auch noch ſo kleinen Wurzel, vor der Einpflanzung, die äußerſte Spitze ab. Sobald ſie nachher Wachsthum ſpühren laßen, bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraut, und, wenn man ſich die Mühe geben will, ſo oft die Erde um die Stöcke zu hart und feſt geworden iſt, einer mäßigen Auflockerung derſelben. Die im May gepflanzten Schößlinge treiben nachher in die Höhe, und liefern, vom Auguſt an, eßbare Früchte.

Nach Millers Anweiſung ſoll man die Schößlinge, wenn man eine reiche Ernte verlangt, 5 Fuß weit verpflanzen, auch die Pflanzen ungefähr 5 Zoll tief einſetzen. Nach den Erfahrungen der Gartenliebhaber in Deutſchland aber, pflegen die mehreſten, wenn man ſelbige ſo tief ſetzet, und folglich ihr Herz mit Erde bedecket, zu vermultern. Vielleicht geſchieht dieſes in einem ſandigen Boden nicht. Und wer das Beet nicht zu gleicher Zeit zu andern Gewächſen, z. E. Spinat, Salat ꝛc. mit nutzen will, giebt ihnen Raum genug, wenn er ſie 3 Fuß weit ſetzet.

Nach Mills Bericht im IV B. ſeiner prakt. Feldwirthſchaft, S. 51, machen die Gärtner um London herum, welche alle Fleckchen von ihrem theuer erkauften oder gemietheten Erdboden, ſo gut, als ihnen immer möglich iſt, zu nutzen ſuchen, die

Reihen

Reihen ihrer Artiſchocken durchgängig 9 bis 10 Fuß weit von einander. Zwiſchen dieſelben ſäen ſie Monathrettige (Radieschen) oder Spinat; über dieſes pflanzen ſie zwo Reihen Blumenkohl; die Pflanzen davon ſtehen in der Reihe 2½ Fuß weit, und eine Reihe 4 Fuß von der andern, damit ſolchergeſtalt den Artiſchocken 5 volle Fuß eingeräumet werden. Im May, wenn die Radieschen oder der Spinat weggenommen ſind, legen ſie mitten hinein zwiſchen die zwo Reihen Blumenkohl eine Reihe Gurken zum Einmachen, ſo, daß ſie überall 3 Fuß weit ſtehen. Zwiſchen den Blumenkohl und die Artiſchocken ſtecken ſie zum Winter eine Reihe Kohl, welche Platz genug zum Wachſen bekommen, wenn der Blumenkohl und die Artiſchocken weggenommen ſind. Daher ſieht der Erdboden, das ganze Jahr über, gedrungen voll.

Man hat in Deutſchland den Verſuch gemacht, zwiſchen jede Artiſchockenpflanze eine Salatpflanze, und zwiſchen jede Reihe eine Reihe Spinat zu ſetzen. Die Artiſchocken bekamen aber zeitiger große Blätter, als der Salat ſchloß, und man bekam alſo keine feſte, ſondern lauter loſe Köpfe. Inzwiſchen that es den Artiſchocken keinen Schaden; und wer mit loſem Salate zufrieden iſt, kann dieſen ohne Nachtheil zwiſchen ſie pflanzen, auch Spinat u. d. gl. in Reihen dazwiſchen ſäen.

Man kann die Artiſchocken aber auch aus Samen-Kernen anlegen. Und da kommt es darauf an, welche Sorte man bauen will. Man hat ihrer zwo Sorten:

1. **Die gemeine ſtachelichte Artiſchocke; die Garten-Artiſchocke mit ſtachelichten Blättern,** Cynara hortenſis aculeata *Bauh.* Die Frucht iſt eyrund oder kegelförmig; ihre Schuppen ſind ſchmal, und nicht einſendern auswärts gebogen; ihr Stuhl oder Boden (*) iſt nicht ſehr dick von Fleiſch. Weil die Schuppen ihrer Früchte oder Köpfe eine grüne Farbe haben, und dieſe Sorte in Frankreich am meiſten gebauet wird, ſo nennet

(*) Der Boden, Stuhl oder Kern an den Artiſchocken, Fr. Cul d'artichaut, heißt dasjenige, was zurückbleibt, wenn die Blätter des Kelches abgebrochen werden. Von der äußern Aehnlichkeit wird es auch der Käſe genannt. Das Rauhe, welches inwendig an dem Stuhl der Artiſchocke ſitzt, nennen die Franzoſen le foin d'artichaut.

nennet man ſie in England die grüne oder franzöſiſche Artiſchocke.

2. Die Garten-Artiſchocke ohne Stacheln; die gemeine glatte Artiſchocke, Cynara hortenſis foliis non aculeatis *Bauh.* Ihre Blätter haben keine Stacheln; ihre Frucht iſt groß, kugelrund, und oben ein wenig zuſammengedrückt; ihre Schuppen ſind ſehr breit, liegen dicht auf einander, und ihr Ende iſt einwärts gebogen; ihr Boden hat ſehr dickes Fleiſch. Weil die Schuppen ihrer Früchte eine braune Farbe haben, und die Früchte ſelbſt rund ſind, ſo nennet man ſie in England die rothe, oder kugelrunde Artiſchocke. Um London wird ſie wegen ihrer Vorzüge, vor der franzöſiſchen, durchgehends gebauet, und deswegen auch wohl die große engliſche Artiſchocke, Cynara maxima Anglica, oder Scolymus maximus, genannt, und man verſchreibt ſie daher unter dem Namen Globe-Artichoke.

Ob nun gleich jene ſtachelichte Art mehr Früchte giebt, ſo verdient doch die engliſche, wegen ihrer dicken fleiſchigten Boden, den Vorzug. Die Kerne dieſer Sorte, welche man aus London erhält, ſind kurz, dick, und etwas breit. Und wo man unter gekauften Kernen, dünne und ſpitzige antrifft, welche die Geſtalt der Cardonenkerne haben, da mag man ſich mit deren Pflanzung nur nicht bemühen, weil man daraus gewiß keine gute Früchte ziehen wird. Ein Loth vollkommen guter engliſcher Kerne, wenn gar keine unreife darunter ſind, enthält ungefähr 200 Stücke. Sie ſollen zum Aufgehen ſechs Jahre gut bleiben.

Der kürzeſte Weg, Artiſchocken aus Kernen anzulegen, iſt dieſer: Man lege im April, ſobald eine recht gute warme Witterung eingetreten iſt, auf jede Stelle, wo ein Stock ſtehen ſoll, folglich auf alle 3 Fuß weit, 2 bis 3 Kerne, jeder Kern einige Zoll weit von dem andern, etwa 1 Zoll tief in die Länge hin.

Es iſt unnöthig, den Samen, ehe man ihn ſtecket, einzuweichen, wie Einige anrathen; noch viel weniger hat man Urſache, denſelben eben im zunehmenden Monde, oder im alten Lichte in die Erde zu bringen. Auch iſt die Sorgfalt, die Kerne ſo zu ſtecken, daß die Spitze aufwärts ſtehe, unnöthig, und vielleicht ein Mißverſtand der Regel des Palladius: Cavendum eſt, ne ſemina inverſa ponantur, nam debiles, incurvos & duros creabunt. Die natürlichſte Lage iſt die platte. So pflegt man auch nichts dadurch zu gewinnen, wenn man den Samen anfangs in ein Miſtbeet ausſtreuet, und die jungen im April von da in den ordentlichen Gartenboden verſetzet.

Wenn man nachher die Erde ſtets feucht hält, ſo keimen die Kerne in einigen Wochen hervor, da man denn von den aufgegangenen Pflanzen nur Eine ſtehen läßt, und die übrigen entweder ausreißt und wegwirft, oder ſie erſt pflanzbar werden läßt, und dann auf ein anderes Beet verſetzt. Wenn man dieſe Pflanzen bey trockener Witterung fleißig begießet, (jedoch, ſo lange noch Nachtfröſte erfolgen können, nie am ſpäten Abend), ſo werden bald große Stöcke daraus, welche, obgleich nicht ſo früh, als die aus Schößlingen angelegten, aber doch noch in demſelben Jahre, Früchte bringen, beſonders, wenn ſie nicht verpflanzt worden ſind, als welches ihr Wachsthum einige Wochen zurückhält. Bemerkt man alsdenn einen Stock, welcher kleine, ſchlechte, ſtachlichte, und mit keinem gehörigen Stuhl oder Boden verſehene Früchte trägt, kann man ſelbigen ſofort ausreiſſen, und ihn dem Rindvieh zur Fütterung friſch vorwerfen. Auf gleiche Art kann man auch mit denjenigen Stöcken verfahren, welche ſich etwa unter den von gekauften Schößlingen angelegten Artiſchocken finden; wie denn überhaupt zur künftigen Fortpflanzung diejenigen Stöcke beſonders auszuzeichnen ſind, welche die beſten Früchte bringen, um mit der Zeit lauter, völlig gute Früchte bringende Stöcke zu haben. Doch tragen auch die Stöcke von der beſten Art kleine Früchte, wenn man ſie entweder näher als 3 Fuß zuſammenſetzt, oder ihnen,

wovon ich nachher ſprechen werde, zu viele Schoſſen läßt, oder wenn ſie zu viele Jahre nacheinander auf Einer Stelle ſtehen bleiben.

Man mag alſo die Artiſchocken entweder aus Schößlingen, wofern es nur zeitig im May geſchiehet, oder aus Kernen anlegen, ſo hat man, beſonders, wenn man die aus Kernen gezogenen nicht verpflanzt, ſie auch gegen die Nachtfröſte durch übergedeckte Töpfe, wenn es nöthig, ſchützet, und ſie überdem, den ganzen Sommer hindurch, bey trocknet Witterung fleißig tränket, noch in demſelben Jahre, von jenen allemal, und von dieſen meiſtentheils noch Früchte zu gewarten. Dieſe Früchte dürfen nicht früher, aber auch nicht ſpäter, abgenommen werden, als wenn ſie gerade ihre Zeitigung haben. Im erſtern Falle bekommt man ſonſt eine kleinere Frucht, als man hätte bekommen können, wenn man ſie bis zu der Zeit ihrer Reife noch hätte wachſen laßen. Und im leztern Falle wird theils der inwendige eßbare Stuhl anbrüchig, theils treibt die Frucht entweder noch auf dem Stamme in die Blüthe, oder ſie treibt doch, wenn ſie auf einige Zeit zur Aufbewahrung in einen Keller geleget wird, in dieſem noch in die Blüthe, und wird alſo unbrauchbar. Um ſich von dem rechten Zeichen der Zeitigung zu überzeugen, wird man ſich am ſicherſten helfen können, wenn man die nun ziemlich groß gewordenen Früchte alle paar Tage einmal genau überſieht, und Acht giebt, ob die Fruchtblätter, oder vielmehr die Schuppen der Frucht, welche den eßbaren Stuhl umgeben, noch durchgehends die ihnen gewöhnliche entweder braune oder grüne Farbe haben. Sobald man findet, daß die Schuppen in der Mitte des obern Randes, wo gemeiniglich 1 oder 2 kleine Stacheln ſind, eine andere Farbe, die gemeiniglich ins Gelbe fällt, anzunehmen beginnen: ſo iſt es Zeit, ſie abzuſchneiden, und ſie, falls man ſie nicht ſogleich zur Speiſe gebraucht, oder zu einer Schüſſel voll erſt ſammlen muß, in einen Keller zur Aufbewahrung zu legen.

Die auf der Mitte des Hauptſtengels eines Stockes ſtehende Frucht, iſt jedesmal die beſte und größte. Sie erlangt aber die Größe nicht, welche ſie erreichen könnte, wenn man nicht die an den Seiten der Stengel austreibenden kleinen Früchte wegbricht. Dieſe werden nie ſo groß, daß ſie eßbar würden, und da ſie überdies der Hauptfrucht die Nahrung nehmen, ſo müſſen ſie, ſobald ſie ſich zeigen, weggeſchnitten werden.

So oft die Frucht eines Stengels zur Speiſe abgenommen iſt, muß derſelbe über der Erde, unter den unterſten an ihm ſitzenden Blättern, abgeſchnitten werden. Wenn dieſes verſäumt wird, ſo treiben aus demſelben, zwiſchen ihm und den Blättern, kleine Früchte hervor, welche aber nicht allein nicht gehörig eßbar werden, ſondern auch dem Stocke die ihm zur Verſtärkung der ſich an ihm in der Erde erzeugenden neuen, aufs folgende Jahr tragbar werdenden Schößlinge, nöthige Nahrung benehmen.

Dieß iſt es alles, was man bey den Artiſchocken im erſten Jahre nach ihrer erſten Anlegung zu beobachten hat. Ich komme nun zu ihrer Erhaltung aufs folgende Jahr. Dieſe iſt demjenigen äußerſt leicht, deſſen Erdreich mehr trocken als feucht iſt, und in deſſen Garten ſich im Winter kein Waſſer ſammlen kann, deſſen Garten auch den Ueberſchwemmungen austretender Flüſſe nicht unterworfen iſt. In dieſem Fall ſchneidet man gegen den November, wenn nun die Ernte ihrer Früchte ein Ende hat, und der Winter bald eintreten will, die Stöcke über der Erde ganz ab, und ſcharret bey guter trockner Witterung die Erde aus den leeren Zwiſchenräumen ſo hoch über ſie her, daß ſie $\frac{1}{2}$ Fuß, und darüber, damit bedeckt ſind. Dieſe an ſie angehäufte und über ſie hergelegte Erde ſchützet ſie nicht allein vor dem Froſte, der ſie leicht tödtet, ſondern auch vor übermäßiger Näſſe, welche ſie leicht in Fäulniß bringt, weil das Schnee- und

Regen-

Regenwaſſer von dieſen über ſie gemachten Haufen leichter abziehen kann.

Decombe legte noch einen Ziegelſtein darüber, und fand, daß Schnee, Regen und Froſt dann noch mehr abgehalten wurden.

Auf dieſe Weiſe kann man ſie in gemeinen Wintern, in welchen der Froſt nicht einen zu hohen Grad erreicht, ohne weitere Bedeckung erhalten. In England ſind ſie bey einer ſolchen Bedeckung nur in den Jahren 1689, und $\frac{17}{18}$, und in Frankreich in den Jahren 1740 und 1742 erfroren. Wird aber der Froſt zu ſtark, ſo überlegt man ſie ſodann außerdem noch mit etwas langen ſtrohigten Miſt, der ſelbſt nicht ſehr feucht iſt, folglich ſelbſt nicht frieret. Sobald die Heftigkeit des Froſtes vorbey iſt, und Thauwetter erfolgt, nimmt man dieſen Miſt ſofort wieder von ihnen, theils, weil ſich ſonſt die Mäuſe darunter einniſten mögten, theils, weil ſie unter ihm ſonſt zu weichlich werden, und nachher von dem geringſten Nachtfroſt verderbet werden würden, läßt ihn aber, wenn keine Mäuſe da ſind, bis ans Frühjahr neben ihnen in den leeren Zwiſchenräumen liegen, um ſie, wenn etwa abermal ein ſtarker Froſt, welcher tiefer als $\frac{1}{2}$ Fuß eindrünge, erfolgen ſollte, ſofort wiederum damit bedecken zu können. Gegen geringe Fröſte aber, welche nicht über $\frac{1}{2}$ Fuß tief eindringen, giebt ihnen die aufgeſcharrte Erde hinlängliche Sicherheit. Und auf dieſe Art iſt nichts leichter, als ſie durch den Winter zu bringen, weil die Kälte doch nur ſelten ſo heftig wird, daß ſie der Bedeckung mit langem Miſt bedürfen; ſtatt deſſen andere auch Sand, Erbſenſtroh, Baumlaub, Hülſen von Rübeſamen, Flachsbrechſchöben, u. d. gl. gebrauchen.

Von Baumlaub wird das Verdeck, etwa eines Schuhes hoch, gegeben; und um zu verhindern, daß große Sturmwinde ſolche Laubdecke nicht leichtlich hinwegführen können, wird dieſe noch mit allerley Reisholz einzeln überleget. Unter allem Baumlaube iſt das von Eichen und welſchen Nußbäumen hierzu am dienlichſten, zumal ſelbiges zugleich den Mäuſen, als den gefährlichſten Feinden der Artiſchocken, zuwider iſt.

Etwas mühſamer aber iſt es, wenn das Erdr
des Gartens mehr feucht, als trocken iſt, oder wenn
Regen- und Schneewaſſer auf demſelben ſammlen k
oder wenn der Garten im Winter gar überſchwemm
werden pflegt. Sie tragen zwar, in einem Erdre
welches etwas mehr feucht als trocken iſt, und im Wi
eine Zeitlang unter Waſſer geſtanden hat, allezeit gr
re Früchte und beſtauden ſich in demſelben auch ung
beſſer, als in einem Erdreiche, welches mehr trocken,
feucht, iſt; dagegen aber gerathen ſie in einem ihne
Sommer ſo zuträglichen feuchten Boden, im Wint
Fäulniß; und in einem Garten, der dieſe Beſchaffe
hat, iſt man nicht im Stande, auch nur einen ein
Stock durch den Winter zu bringen. In dieſem
müſſen die alten Stöcke im Anfange des Novem
(und weil in manchen Jahren der Winter ſchon in
erſten Tagen des Novembers eintritt, wenigſtens
Theil der alten Stöcke ſchon um die Mitte des Octo
ausgegraben, und, nachdem man ihnen das Krau
auf einer Handbreit hoch abgeſchnitten hat, in
luftigen Keller, dicht an einander, in tro
Sand geſetzet, und daſelbſt bis zum May verw
werden. Kann man zu dieſem Ausgraben eine
treffen, wo eine recht heitere und trockene Witterun
ſo iſt man ſoviel geſicherter, daß man im Keller nic
viele durch Fäulniß verliere. Die großen Wurzeln
ſelben, welche oft eine Elle, und darüber, lang ſind,
das Einpflanzen in den Keller unbequem machen
den, kann man alsdenn ohne Bedenken, ſo weit abſt
den, daß ſie ſich bequem einpflanzen laßen. Hat
im Keller zu ihrer Durchwinterung keinen Raum
kann man ſie in einem etwa erhaben liegenden tro
Theile des Gartens durchwintern, wenn man in de
ben ein Beet, ſo groß es dazu nöthig iſt, 1 Fuß tief
ausgräbt, die Stöcke neben einander darinn hinſetze
ausgegrabene Erde ½ oder 1 Fuß hoch über ſie her

und den Raum, welchen sie einnehmen, bey etwa gar zu heftigem Froste auf die zuvor angezeigte Art bedecket. Wem auch dazu die Gelegenheit fehlen mögte, kann sie in einer Kammer, neben einander hin, in Sand pflanzen, in währendem Froste mit trockenen Sande, und überdieß mit Erbsenstroh gut bedecken; welche Bedeckung aber bey eintretender gelinder Witterung sofort wieder wegzuräumen, und dagegen durch geöffnete Fenster frische Luft hereinzulaßen ist. Die frische Luft ist ihnen sowohl hier, als in einem Keller, bey gelinder Witterung, zu ihrer Erhaltung sehr zuträglich.

Die eigentliche Zeit, die im Keller, oder in einer Grube, oder in einer Kammer, durch den Winter gebrachten Artischocken im Frühjahr aufs neue in den Garten zu pflanzen, ist der Anfang des May. In manchen Jahren ist zwar schon im April eine schöne warme Witterung, und da mag man sie, wenn bereits vorher ein Gewitter gewesen seyn sollte, alsdenn schon pflanzen. Wenn aber noch kein Gewitter gewesen ist, und also noch viele Nachtfröste zu befürchten sind: so laße man sich die gute Aprilwitterung nicht reizen, sie vor dem May zu pflanzen. Denn, weil sie im Keller gemeiniglich etwas weichlich geworden sind, so leiden sie bey einfallenden Nachtfrösten leicht Schaden; und anstatt frühe Früchte von ihnen zu erlangen, erhält man sie denn meistens später. Erst also im Anfange des May, wenn eben eine zwar nicht ganz nasse, aber doch etwas feuchte Witterung ist, nehme man sie aus dem Keller heraus, löse von den alten Stöcken jeden Schößling, (und manchmal hat ein Stock deren 6, und darüber,) mit einem starken und scharfen Messer ab, daß an jedem eine oder ein paar Wurzelfasern bleiben, und pflanze und warte diese abermal so, wie ich zuvor gezeigt habe. Man kann, wenn man in dem Ablösen der Schößlinge noch keine Fertigkeit hat, auch mit einem großen Küchenmesser den ganzen Stock von oben bis unten in so viele Theile zerschneiden,

Etwas mühsamer aber ist es, wenn das Erdreich des Gartens mehr feucht, als trocken ist, oder wenn sich Regen- und Schneewasser auf demselben sammlen kann, oder wenn der Garten im Winter gar überschwemmt zu werden pflegt. Sie tragen zwar, in einem Erdreiche, welches etwas mehr feucht als trocken ist, und im Winter eine Zeitlang unter Wasser gestanden hat, allezeit größere Früchte und bestauden sich in demselben auch ungleich besser, als in einem Erdreiche, welches mehr trocken, als feucht, ist; dagegen aber gerathen sie in einem ihnen im Sommer so zuträglichen feuchten Boden, im Winter in Fäulniß; und in einem Garten, der diese Beschaffenheit hat, ist man nicht im Stande, auch nur einen einzigen Stock durch den Winter zu bringen. In diesem Falle müssen die alten Stöcke im Anfange des Novembers (und weil in manchen Jahren der Winter schon in den ersten Tagen des Novembers eintritt, wenigstens ein Theil der alten Stöcke schon um die Mitte des Octobers) ausgegraben, und, nachdem man ihnen das Kraut bis auf einer Handbreit hoch abgeschnitten hat, in einen luftigen Keller, dicht an einander, in trocknen Sand gesetzet, und daselbst bis zum May verwahret werden. Kann man zu diesem Ausgraben eine Zeit treffen, wo eine recht heitere und trockene Witterung ist, so ist man soviel gesicherter, daß man im Keller nicht zu viele durch Fäulniß verliere. Die großen Wurzeln derselben, welche oft eine Elle, und darüber, lang sind, und das Einpflanzen in den Keller unbequem machen würden, kann man alsdenn ohne Bedenken, so weit abschneiden, daß sie sich bequem einpflanzen laßen. Hat man im Keller zu ihrer Durchwinterung keinen Raum, so kann man sie in einem etwa erhaben liegenden trocknen Theile des Gartens durchwintern, wenn man in demselben ein Beet, so groß es dazu nöthig ist, 1 Fuß tief ganz ausgräbt, die Stöcke neben einander darinn hinsetzet, die ausgegrabene Erde ½ oder 1 Fuß hoch über sie herwirft, und

und den Raum, welchen ſie einnehmen, bey etwa gar zu heftigem Froſte auf die zuvor angezeigte Art bedecket. Wem auch dazu die Gelegenheit fehlen mögte, kann ſie in einer Kammer, neben einander hin, in Sand pflanzen, in währendem Froſte mit trockenen Sande, und überdieß mit Erbſenſtroh gut bedecken; welche Bedeckung aber bey eintretender gelinder Witterung ſofort wieder wegzuräumen, und dagegen durch geöffnete Fenſter friſche Luft hereinzulaßen iſt. Die friſche Luft iſt ihnen ſowohl hier, als in einem Keller, bey gelinder Witterung, zu ihrer Erhaltung ſehr zuträglich.

Die eigentliche Zeit, die im Keller, oder in einer Grube, oder in einer Kammer, durch den Winter gebrachten Artiſchocken im Frühjahr aufs neue in den Garten zu pflanzen, iſt der Anfang des May. In manchen Jahren iſt zwar ſchon im April eine ſchöne warme Witterung, und da mag man ſie, wenn bereits vorher ein Gewitter geweſen ſeyn ſollte, alsdenn ſchon pflanzen. Wenn aber noch kein Gewitter geweſen iſt, und alſo noch viele Nachtfröſte zu befürchten ſind: ſo laße man ſich die gute Aprilwitterung nicht reizen, ſie vor dem May zu pflanzen. Denn, weil ſie im Keller gemeiniglich etwas weichlich geworden ſind, ſo leiden ſie bey einfallenden Nachtfröſten leicht Schaden; und anſtatt frühe Früchte von ihnen zu erlangen, erhält man ſie denn meiſtens ſpäter. Erſt alſo im Anfange des May, wenn eben eine zwar nicht ganz naſſe, aber doch etwas feuchte Witterung iſt, nehme man ſie aus dem Keller heraus, löſe von den alten Stöcken jeden Schößling, (und manchmal hat ein Stock deren 6, und darüber,) mit einem ſtarken und ſcharfen Meſſer ab, daß an jedem eine oder ein paar Wurzelfaſern bleiben, und pflanze und warte dieſe abermal ſo, wie ich zuvor gezeigt habe. Man kann, wenn man in dem Ablöſen der Schößlinge noch keine Fertigkeit hat, auch mit einem großen Küchenmeſſer den ganzen Stock von oben bis unten in ſo viele Theile zerſchneiden, als

Etwas mühsamer aber ist es, wenn das Erdreich des Gartens mehr feucht, als trocken ist, oder wenn sich Regen- und Schneewasser auf demselben sammlen kann, oder wenn der Garten im Winter gar überschwemmt zu werden pflegt. Sie tragen zwar, in einem Erdreiche, welches etwas mehr feucht als trocken ist, und im Winter eine Zeitlang unter Wasser gestanden hat, allezeit größere Früchte und bestauden sich in demselben auch ungleich besser, als in einem Erdreiche, welches mehr trocken, als feucht, ist; dagegen aber gerathen sie in einem ihnen im Sommer so zuträglichen feuchten Boden, im Winter in Fäulniß; und in einem Garten, der diese Beschaffenheit hat, ist man nicht im Stande, auch nur einen einzigen Stock durch den Winter zu bringen. In diesem Falle müssen die alten Stöcke im Anfange des Novembers (und weil in manchen Jahren der Winter schon in den ersten Tagen des Novembers eintritt, wenigstens ein Theil der alten Stöcke schon um die Mitte des Octobers) ausgegraben, und, nachdem man ihnen das Kraut bis auf einer Handbreit hoch abgeschnitten hat, in einen luftigen Keller, dicht an einander, in trocknen Sand gesetzet, und daselbst bis zum May verwahret werden. Kann man zu diesem Ausgraben eine Zeit treffen, wo eine recht heitere und trockene Witterung ist, so ist man soviel gesicherter, daß man im Keller nicht zu viele durch Fäulniß verliere. Die großen Wurzeln derselben, welche oft eine Elle, und darüber, lang sind, und das Einpflanzen in den Keller unbequem machen würden, kann man alsdenn ohne Bedenken, so weit abschneiden, daß sie sich bequem einpflanzen laßen. Hat man im Keller zu ihrer Durchwinterung keinen Raum, so kann man sie in einem etwa erhaben liegenden trocknen Theile des Gartens durchwintern, wenn man in demselben ein Beet, so groß es dazu nöthig ist, 1 Fuß tief ganz ausgräbt, die Stöcke neben einander darinn hinsetzet, die ausgegrabene Erde ½ oder 1 Fuß hoch über sie herwirft, und

und den Raum, welchen sie einnehmen, bey etwa gar zu heftigem Froste auf die zuvor angezeigte Art bedecket. Wem auch dazu die Gelegenheit fehlen mögte, kann sie in einer Kammer, neben einander hin, in Sand pflanzen, in währendem Froste mit trockenen Sande, und überdieß mit Erbsenstroh gut bedecken; welche Bedeckung aber bey eintretender gelinder Witterung sofort wieder wegzuräumen, und dagegen durch geöffnete Fenster frische Luft hereinzulaßen ist. Die frische Luft ist ihnen sowohl hier, als in einem Keller, bey gelinder Witterung, zu ihrer Erhaltung sehr zuträglich.

Die eigentliche Zeit, die im Keller, oder in einer Grube, oder in einer Kammer, durch den Winter gebrachten Artischocken im Frühjahr aufs neue in den Garten zu pflanzen, ist der Anfang des May. In manchen Jahren ist zwar schon im April eine schöne warme Witterung, und da mag man sie, wenn bereits vorher ein Gewitter gewesen seyn sollte, alsdenn schon pflanzen. Wenn aber noch kein Gewitter gewesen ist, und also noch viele Nachtfröste zu befürchten sind: so laße man sich die gute Aprilwitterung nicht reizen, sie vor dem May zu pflanzen. Denn, weil sie im Keller gemeiniglich etwas weichlich geworden sind, so leiden sie bey einfallenden Nachtfrösten leicht Schaden; und anstatt frühe Früchte von ihnen zu erlangen, erhält man sie denn meistens später. Erst also im Anfange des May, wenn eben eine zwar nicht ganz nasse, aber doch etwas feuchte Witterung ist, nehme man sie aus dem Keller heraus, löse von den alten Stöcken jeden Schößling, (und manchmal hat ein Stock deren 6, und darüber,) mit einem starken und scharfen Messer ab, daß an jedem eine oder ein paar Wurzelfasern bleiben, und pflanze und warte diese abermal so, wie ich zuvor gezeigt habe. Man kann, wenn man in dem Ablösen der Schößlinge noch keine Fertigkeit hat, auch mit einem großen Küchenmesser den ganzen Stock von oben bis unten in so viele Theile zerschneiden,

als Schößlinge an demſelben ſind. Man opfert dabey aber gemeiniglich ein paar Meſſer auf, weil die alten Stöcke ungemein hart und zähe ſind, und der Schärfe des Meſſers ſo ſtark widerſtehen, daß man ſie damit nicht eigentlich durchſchneiden kann, ſondern daſſelbe vielmehr durch ſie gleichſam durchſchlagen muß, wobey man denn Anfangs manchen Schößling verderbt.

Hat man aber die alten Stöcke im Garten auf ihrer Stelle durchwintern können, ſo iſt, nachdem ſie von der ihnen in einem ſehr heftigen Winter überher gegebenen ſtrohigten Bedeckung, zu rechter Zeit entledigt ſind, die erſte Frühjahrsbeſchäftigung mit ihnen dieſe, daß man im März und April, wenn die ſtärkſten Fröſte ein Ende haben, die im Herbſte über ſie angehäufte Erde allmälich erniedriget, damit ſie ſich nach und nach wieder an die Luft gewöhnen, bis man endlich um die Mitte des Aprils das Beet vollends wieder eben machen kann, da ſie denn bald hervorzuwachſen anfangen. Gemeiniglich hat, bereits erwähntermaßen, jeder Stock, beſonders ein bereits einige Jahre geſtandener, mehr als zwey Schößlinge, und gleichwohl darf man ihm nicht mehr, als 2, aufs allerhöchſte 3, laßen. Läßt man ſie ihnen alle, ſo bringt ein Theil der Stöcke zwar eine ſtarke Anzahl Früchte, aber lauter kleine; ein anderer Theil aber wächſt ſtärker ins Kraut, und bringt gar keine Frucht. Um alſo große Früchte zu erhalten, muß man, etwa um den Anfang des May, da die mehreſten Schößlinge hervorgewachſen ſeyn werden, jedem Stocke alle dieſe, bis auf die zwey beſten, nehmen. In dieſer Abſicht ſcharret oder gräbt man die Erde um denſelben ſo weit weg, bis man die Stellen ſehen kann, wo die Schößlinge aus dem in der Erde ſtehenden Theile des Stockes herausgewachſen ſind. Verlangt man die abzunehmenden Schößlinge nicht zu Anlegung neuer Pflanzungen, ſo bedarf es keiner weitern Bemühung, als daß man, (nachdem man den Reſt der vorjährigen Fruchtſtengel abgedrehet und herausgebrochen hat,) die zwey ſtärkſten, am geradeſten gewachſenen, und am tiefſten ſitzenden wählt, (wozu man, damit

damit ſie ihre Stengel nicht zu nahe an einander treiben, ſolche nimmt, die etwa gegen einander über ſitzen,) ſodenn die übrigen dicht an dem Stocke ſämmtlich abbricht, und nachher die Erde an den Stock wieder anſcharret, und etwas andrückt. Findet man hier und da, daß ein Stock ſpäteſtens um die Hälfte des May noch nicht getrieben, und alſo ausgegangen, ſo gräbt man denſelben aus, und erſetzt ſeine Stelle mit einem Schößlinge. Verlangt man aber die abzunehmenden Schößlinge zu einer neuen Pflanzung, ſo bringt man ſie mit dem Daumen von dem alten Stocke alſo ab, oder löſet ſie, nachdem ſie zur Seite gebeugt ſind, mit einem feinen Meſſer alſo ab, daß etwas von einer Zaſerwurzel daran bleibe. Oft, beſonders wenn ſie erſt ſpät im Jahre zuvor herausgewachſen ſind, haben ſie noch nicht einmal Wurzeln, oder dieſe verunglücken bey dem Abnehmen. Fehlt es nun nicht an pflanzbaren Schößlingen, ſo wirft man dieſe weg; ſonſt aber pflanzt man ſie, ungeachtet ſie keine Wurzeln haben. Wenn man ſie nur nachher feucht hält, und ſie, bis ſie Wachsthum zeigen, gegen die Sonne ſchützt, ſo ſchlagen oft mehr als die Hälfte davon fort. Nachher bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als der, welche man im vorigen Jahr auf ſie verwendete. Diejenigen, die auf ihrer Stelle geblieben, treiben bald wieder neue Schößlinge; von dieſen ſchießen noch in demſelben Jahre, obgleich etwas ſpät, noch manche in die Höhe, und ſetzen eine Frucht an. Erlaubt man nun dieſen allen, Früchte zu tragen, oder läßt ſie, wenn ſie auch gleich nicht aufſchießen, fortwachſen, ſo können die zu erwartenden Hauptfrüchte ihre völlige Größe nicht erreichen. Dieſe nun zu befördern, muß man den Stöcken, welche um Johannis, und ſpäterhin, zu viele Nebenſchoſſen getrieben haben, von Johannis an alle diejenigen, die ſich über vier daran befinden, beſtändig abnehmen. Auch dieſe ſpät abgenommenen kann man zu jeder Zeit pflanzen, um neue Pflanzungen anzulegen;

aber dieſe bringen denn auch ihre Früchte erſt im folgenden Jahre.

Sollen die Artiſchockenſtöcke viele Jahre nacheinander auf eben derſelben Stelle bleiben, ſo würde das Erdreich nach einigen Jahren zu mager für ſie werden. Im zweyten Herbſte alſo iſt es nöthig, daß man, wenn man gegen das Ende des Octobers die Erde aufs neue, zum Schutze gegen den Froſt, an ſie an- und über ihnen her gehäufet hat, in die ledigen Zwiſchenräume kurzen fetten Miſt eingrabe, und damit alle Herbſte forfahre, (ohne jedoch den Miſt unmittelbar an ihre Wurzeln zu bringen,) bis ſie endlich nach 4, 5 oder 6 Jahren auf dieſem Beete vor Alter nach und nach untragbar werden, und ein neues Beet verlangen.

Da auch die auf ihrer Stelle ſtets bleibenden Artiſchocken viel früher Früchte bringen, als die erſt aus Schößlingen angelegten neuen Pflanzungen, folglich auch früher, und meiſtens noch vor dem Herbſte aufhören Früchte zu liefern, jene dagegen zwar ſpäter anfangen, aber damit nachher auch ſpäter in den Herbſt fortfahren: ſo iſt es allerdings rathſam, um vom Julius an, bis gegen den November, ſtets Artiſchocken zur Speiſe zu haben, außer den alten Feldern derſelben, zugleich in jedem Frühjahr eine neue Pflanzung aus Schößlingen anzulegen, und alſo halb alte, halb neue Felder zu haben. Da ſich endlich auch Zufälle, welche den Untergang aller im Garten durchzuwinternden Stöcke verurſachen, eräugnen können, (wie denn z. E. in dem ſtrengen Winter 1740 in England alle daſelbſt gewöhnliche Globe-Artiſchocken dermaßen ganz und gar erfroren ſind, daß man ſich mehrere Jahre nachher vorerſt mit der franzöſiſchen Sorte hat behelfen müſſen,) ſo iſt es wohlgethan, wenn man, ungeachtet man einen trocknen, zum Durchwintern ganz wohl dienlichen Garten hat, dennoch einige Stöcke auch im Keller durchwintert.

Vor den Mäuſen muß man ſie indeſſen, ſo gut man kann, zu ſchützen ſuchen.

Um die Artiſchockenpflanzen vor den Mäuſen, welche den ſüßlich ſchmeckenden Wurzeln dieſer Pflanzen im Winter gar ſehr nachgraben, in Sicherheit zu ſtellen, iſt ein adelicher Landwirth, welcher hunderterley Mittel, aber vergeblich, verſucht hatte, auf ein beſonderes Mittel gefallen, welches in der That die beſte Wirkung geleiſtet hat. Er hat nämlich gelbe Möhren auf dem Artiſchockenbeet allenthalben, und inſonderheit 1 Schuh weit um die Artiſchockenpflanzen herum, eingegraben. Da die gelben Möhren noch ſüßer ſchmecken, als die Artiſchockenwurzeln, und von den Mäuſen noch begieriger geſuchet werden, ſo haben ſie ſich an dieſe noch angenehmere Speiſe gehalten, und die Artiſchockenwurzeln nicht angegriffen. Gewiß ein ſehr erträgliches Opfer! Man kann leicht ein Schock Möhren aufwenden, um zwey Duzend Artiſchockenpflanzen zu erhalten.

v. Juſti Oeconom. Schriften, II Band, S. 191.
Berlin. Sammlungen, 1 B. 5. St. 467. f.

Von einem gewiſſen Ungeziefer, dergleichen ſich gern an Artiſchocken und andern Gartengewächſen anlegen, ſiehe den Art. Maucke.

Die Wurzel der Artiſchocken iſt harntreibend, und unter abgekochten Tränken und Brühen zu dieſer Abſicht ſehr wohl zu gebrauchen; daher auch Einige das Decoct von dieſen Wurzeln in Klyſtieren, den Harn zu erregen, verſchreiben. Der Artiſchocken-Wein wird wider die Waſſerſucht angerühmt. Man pflegt hierzu die am Stengel ſitzenden Blätter, ohne ſie vorher zu waſchen, in einem reinen Mörſel zu zerquetſchen, den Saft auszupreſſen, und ihn mit eben ſoviel Madera oder anderm Weine zu vermiſchen.

Deſcription d'une ſorte de vin d'Artichaut, qui eſt le plus excellent anti-hydropique que l'on puiſſe trouver, ſt. im *Journ. etranger*, Janv. 1761, S. 205; in No. II. der *Gazette ſalut.* v. J. 1761; desgl. im *Journ. oeconom.* Janv. 1762, S. 28.
Neue Samml. auserleſ. medicin. Wahrnehm. VIII. B. S. 68.

Der Saft von den Blättern ſoll die Wanzen vertreiben.

Die ſtachlichte Artiſchocke wird nur um deswillen noch beybehalten, weil ſie häufige Früchte bringt, um ſolche

ſolche den Köchen, welche ſie dörren und einmachen, zu überlaßen, damit ſie ſelbige zur Winterszeit haben können. Sie verfahren damit folgendergeſtalt. Wenn die Artiſchocken groß genug, aber nicht zu alt ſind, nehmen ſie die Köpfe ab, und kochen ſie in einem Keſſel mit Waſſer, jedoch nicht zu überflüßig gar. Wenn ſie vom Feuer genommen und kalt geworden, nehmen ſie alle Blätter von dem Boden oder Käſe, nebſt dem darauf befindlichen wolligten Weſen herunter; dieſe Boden legen ſie auf ein reines Brett, und bringen ſolches an einen luftigen Ort, daß ſie recht dürre und trocken werden können. Es iſt auch hierbey das tägliche Umwenden nicht zu verabſäumen. Wenn ſie dürre genug geworden ſind, werden ſie in einer Schachtel aufbehalten.

Wenn ſie hernach zur Winterszeit gebraucht werden ſollen, müſſen ſie vorher eine Zeitlang in friſch Brunnenwaſſer eingeweicht werden; alsdenn ſiedet man ſie noch ein wenig in einer Caſſerole, und giebt ihnen die gehörige Brühe, wie man die Artiſchocken zuzurichten pflegt.

Die große engliſche und die gemeine glatte Artiſchocke werden gekocht, und auf die nachher zu beſchreibende Arten zugerichtet, für eine ſehr angenehme und den Magen ſtärkende Speiſe gehalten. Sie erwecken den verlohrnen Appetit, und erhöhen den Geſchmack des Weines. Sie nähren aber wenig, und liefern dicke, blähende Säfte; daher man ihnen vieleicht eine zur Wolluſt reizende Wirkung beylegen wollen. Bey mäßigem Genuß werden ſie, wegen der zuſammenziehenden Kraft, wodurch ſie die Faſern des Magens ſtärken, leicht verdauet. Die Wirkung, den Harn zu treiben oder ihn trübe zu machen, und ihm einen übeln Geruch zu ertheilen, hat Rajus ihnen gänzlich abgeſprochen. Von den Ribben der Blätter und von den zarten weißen Stengeln ſagt man, ſie wären am ſchwereſten zu verdauen, welches aber Geoffroy nur in dem Fall gelten läßt, wenn man allzuviel Butter dazu genießet. Perſonen von weichlicher

Leibes-

Leibesbeſchaffenheit, oder welche viel ſitzen müſſen, verdauen nur gekochte Artiſchocken; denn die rohen ſchaden ihnen wegen ihrer Säure und zuſammenziehenden oder verſtopfenden Eigenſchaft, obſchon nicht zu leugnen iſt, daß in Frankreich viele Artiſchocken, wenn nur die faſerige Subſtanz weggeſchnitten worden, mit Salz und Waſſer, bey einem Glas Wein, roh genoſſen werden.

Um die Artiſchocken lange Zeit trocken zu erhalten, verfährt man, wie kurz vorher von der ſtachlichten Artiſchocke gedacht worden.

Die Böden laßen ſich auch ſehr gut einmachen, wenn man ſie halb-gar gekocht, von allen Blättern wohl reiniget, in einen glaſurten Topf leget, und mit ſtarkem Salzwaſſer ſo hoch, daß es darüber ſtehe, und dieſes hinwieder mit zerlaßener Schmelzbutter übergießt, damit keine Luft dazu kommen möge. Wenn man ſie eſſen will, muß man ſie wohl wäſſern, und zum öftern das alte Waſſer ab-, und wieder friſches darüber gießen, ſodenn aber zum Feuer bringen, und auf eine beliebige Weiſe kochen und zurichten.

Von der Artiſchocken Zubereitung in der Küche, iſt zuvörderſt zu bemerken, daß denenſelben der Stiel und die Spitzen an den Blättern abgeſchnitten, wie auch das inwendige weiße Zeug, woran der Stiel geſtanden, und welches ganz faſig iſt, genommen werden müſſe. Sodenn ſetzt man einen Topf oder Keſſel mit Waſſer an das Feuer; wirft, wenn ſolches ſiedet, ein wenig Salz hinein, leget ſodenn die Artiſchocken auch dazu, und läßt ſie ſo lange ſieden, bis ſie die Blätter gern fahren laßen. Das Salz in dem ſiedenden Waſſer erhält, wie überhaupt allen grünen Gartengewächſen, ihre grüne Farbe lebhaft. Hierauf werden ſie herausgenommen, und in kaltes Waſſer geleget. Wenn ſie dergeſtallt vorbereitet ſind, können unterſchiedene Brühen daran gekochet, auch ſie ſonſt auf mancherley Art zugerichtet werden.

Artiſchocken mit Muſcatenblüthen. Nachdem man in einer Caſſerole oder Tiegel, Fleiſchbrühe auf das Feuer geſetzt, feingeriebene Semmel nebſt ¼ Pfund Schmelzbutter hineingethan, dieſes auch ſonſt wohl mit Muſcatenblüthen und weißem Ingber abgewürzet, leget man die Artiſchocken aus dem kalten Waſſer in dieſe Brühe, und läßt es mit einander kochen.

Artiſchocken mit grüner Spargelbrühe. Man ſchlägt 3 bis 4 Eyerdotter in einen Tiegel, wirft eine Meſſerſpitzevoll fein Mehl hinzu, und rührt es wohl untereinander, gießet auch guten Eſſig, nebſt etwas Fleiſchbrühe oder Peterſilienwaſſer dazu, und rührt es fein klar ab. Hierauf thut man Butter und Gewürz hinein, rührt es abermal durcheinander, ſetzt es über das Feuer, und gießet mit einer Kelle ſolange, bis es dick zu werden anfängt; will es faſt ſieden, ſo läßt man einige Tropfen kalt Waſſer hineinfallen, damit es nicht zuſammenrinne. Die Artiſchocken ſetzet man aus dem kalten Waſſer, wie unten bey dem Anrichten erwähnet werden ſoll, ordentlich in eine Schüſſel, gießet erwähnte Brühe darüber, und hält die Schüſſel beſtändig warm, doch ſo, daß dieſe Brühe nicht zum Sieden komme, ſprengt endlich ein wenig abgeklärte Butter oben her, u. ſ. f.

Artiſchocken mit Möhren und grüner Peterſilie. Man ſchabet Möhren fein rein, wirft ſie in kaltes Waſſer, ſchneidet ſie länglich klein, wie Nudeln, brühet ſie, daß der rohe Geſchmack ſich heraus ziehe, und ſeiget das Waſſer wieder davon ab; thut ferner in eine Caſſerole Butter, Muſcatenblüthen und die Möhren, kochet ſie ein wenig, wirft geſchnittene Peterſielie und eine Handvoll klargeſiebte Semmel darein, gießet gute Rindfleiſchbrühe oder Peterſilienwaſſer dazu, läßt es ein wenig aufwallen, leget die Artiſchocken mit hinein, und richtet ſie, wenn ſie wohl gekocht haben, gehörig an.

Artiſchocken mit grünen Erbſen. Denen Artiſchocken werden die Blätter etwas kürzer, als gewöhnlich, abgeſchnitten, damit man ſie wie Paſteten bereiten könne. Iſt vollends das inwendige Faſichte aus ſelbigen heraus, ſind ſie kleinen Paſteten ohne Deckel ähnlich. Nachdem nun die Artiſchocken recht abgeſotten worden, ſetzt man ſie in eine Caſſerole, thut auch zu gleicher Zeit ein Stück Butter in einen Tiegel, läßt grüne Erbſen eine Weile in der Butter paſſiren, gießet Brühe darauf, und läßt alles zuſammen kochen; ſtößt ſodenn etwas von den Erbſen mit ausgewaſchener Butter und Muſcatenblüthen im Mörſel, gießet die Brühe von den andern Erbſen auf die geſtoßenen, rühret es durcheinander, ſtreicht es durch ein Haartuch, und ſchüttet

es

es über die grünen Erbſen, mit denen man die Artiſchocken füllen und überziehen will; ſetzt hierauf die Artiſchocken hinein, und läßt es durch einander kochen. Beym Anrichten ſetzt man ſie in die Schüſſel, und füllet die Erbſen darein.

Artiſchocken mit einer weißen Brühe. Man kochet kleine Artiſchocken in Waſſer, und mit ein wenig Salz; wenn ſie gar ſind, paſſiret man die Böden derſelben in einer Caſſerole mit Butter und Peterſilien, würzet ſie mit Salz und weißem Pfeffer, und macht eine Soße von Eydotter, einem Löffelvoll Weineſſig, und ein wenig Fiſchbrühe, daran.

Artiſchocken mit Sahne. Nachdem die Artiſchocken in Waſſer gekochet worden, paſſiret man ſie in einer Caſſerole mit Butter, und thut Sahne, nebſt einem Bündgen kleiner Zwiebeln und Peterſilie, und das Gelbe von einem Ey dazu, damit die Brühe dicklich werde, würzet dieſelbe auch mit Salz, und ein wenig Muscatennuß, und richtet ſie zu Beygerichten an.

Durchgeſchlagene Artiſchockenböden wie durchgeſchlagene Erbſen, Fr. Culs d'Artichauts en purée. Nachdem man die Artiſchockenböden wohl abgeputzt und gewaſchen hat, kochet man ſie in weißem Waſſer. (Selbiges beſteht aus Waſſer, einem Stück Butter, welches in Mehl gedrückt worden, und ein wenig Salz.) Wenn die Artiſchocken gar gekocht ſind, nimmt man ſie heraus, und ſchlägt ſie, wie Erbſen, durch ein Haartuch. Nachher läßt man die durchgeſchlagenen Artiſchocken in einer Caſſerole bey gelindem Feuer, mit friſcher Butter, Salz, Pfeffer, Muscatennuß und geſtoßenen Gewürznägelein kochen; thut Peterſilien, eine kleine Zwiebel, Thymian, und ein Lorbeerblatt hinzu; und wenn man darauf anrichten will, ſtößt man geſchälte ſüße Mandeln, Citronat, einige Biſcuits von bittern Mandeln, das Gelbe von hart gekochten Eyern, und ſoviel geriebenen Zucker, als nöthig iſt, im Mörſel, vermenget ſolches alles mit Orangewaſſer, und vermiſchet es darauf zuſammen mit den durchgeſchlagenen Artiſchocken, welche man zu dem Ende wiederum einen Augenblik aufs Feuer ſetzen muß, und richtet ſie alsdenn ſofort an.

Torte von Artiſchockenſtühlen. Die Artiſchockenſtühle muß man erſtlich von allen harten Schalen und Blättern ſäubern, und dann ferner, nachdem ſie einige Zeit im Waſſer gelegen, recht mürbe kochen laßen; hierauf werden ſie kleingehackt, und hernach mit 2 oder 3 Zwieback ganz fein geſtoßen, mit einigen Löffelnvoll ſüßer Sahne, Zucker, Zimmet, etwas Salz, und geriebenen eingemachten Citronenſchalen, auf dem Feuer ein wenig

nig abgerühret, daß alles ein wenig dick werde; ſodenn läßt man es abkühlen, und macht es in einem feinen Blätterteige zu einer Torte, glaciret es auch nach dem Backen mit Zucker und Orangewaſſer.

Wenn die Artiſchocken auf eine oder die andere vorbeſchriebene Art zubereitet ſind, werden ſie dergeſtalt angerichtet, daß man die ſchönſte davon in die Mitte ſezzet; alsdenn leget man die Blätter, welche den andern Artiſchocken ausgezogen worden, ordentlich auf den Schüſſelrund herum, ſchneidet die unterſten Böden würflicht, ſtreuet ſie auf die Artiſchocken, und gießt ſodenn die Brühe darüber.

Beſchreibung der Artiſchocken, ihrer verſchiedenen Arten, ihrer Eigenſchaften, ihrer Wartung ꝛc. ſ. im vollſtänd. Unterr. von Küchengewächſen, Lpz. 1756, 8. S. 115—132.

Abhandlung von Artiſchocken und Cardonen, ſ. im 24 und 25 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1775.

Von den Artiſchocken, ſ. Hrn. Prof. Beckmann Grundſätze der deutſchen Landwirthſchaft, 2te Ausg. Götting. 1775, 8. S. 234—236.

Observation oeconomique ſur la maniere de préparer l'artichaut pour le conſerver ſec, & pouvoir s'en ſervir toute l'année, par Mr. DE COMBE, ſ. in der *Gazette litter. de Berl.* v. J. 1767, S. 287.

Jo. Aug. Grotians Land- und Garten-Calender, 3ter Th. Frf. und Leipz. 1773, 8. S. 33—50.

Jo. Gottl. Heinr. v. Juſti Abhandlung von Erzeugung der Artiſchocken und Cardonen, ſ. in deſſen Oecon. Schriften, 2ten Band, Berl. und Leipz. 1760, gr. 8. S. 182—195.

Hrn. D. Martini allgem. Geſchichte der Natur, III Band, S. 309, fgg.

Abhandlung von der Cultur der Artiſchocken, von Hrn. de Goyon de la Plombanie, ſ. im III Th. des phyſikal. und ökon. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 225—233.

El. Fr. Schmerfahls Schreiben an einen Freund, die Artiſchocken betreffend, ſ. im 21 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Extrait de la deſcription de la culture des Cardes d'Artichauts, dreſſé par Mr. TARGIONI TOZETTI, ſ. im *Journ. oecon.* Avr. 1761, S. 178, f.

Von den ſogenannten Erd- oder Unter-Artiſchokken, ſiehe unter Erd-Apfel.

Die Cardonen, Carden, ſpaniſche Carden, oder Cardonen-Artiſchocken, L. Carduus esculentus; Cynara ſpinoſa, cujus pedunculi eſcantur *C. B.* Cy-

nara

nara Cardunculus *Linn.* Scolymus aculeatus *Tab.* Fr. Cardon, kommen sowohl an Gestalt der Blätter, als auch in Ansehung der Frucht selbst, mit den Artischocken fast überein, daher sie auch von Einigen für ein Geschlecht derselben gehalten werden, nur daß die Blätter ungleich stärker und größer, und allemal mit scharfen Stacheln versehen, und die Frucht kleiner ist, auch nicht dieselbe, sondern nur die Blätter davon zu genießen sind. Sie haben mit den Artischocken gleiche Wartung, und werden nicht allein aus dem Samen, sondern auch aus den Nebenschöß- oder Absetzlingen von der Wurzel, fortgepflanzt, wiewohl die jungen von Kernen erwachsenen Cardonen die von den Nebenschößlingen weit übertreffen, indem jene zarter und mürber zu essen sind.

Wer sie vom Samen ziehen will, muß solchen im Frühling auf die Mistbeete säen, und gleich andern zarten Gewächsen daselbst vor der Kälte bewahren, hernach aber in einen guten Grund versetzen; will man aber die Kerne an einen Ort, da die Pflanzen sogleich bleiben sollen, stecken, muß es später und erst im April geschehen. Das Pflanzen-Versetzen geschieht, wenn sie sechs Blätter bekommen, in ein tief umgegrabenes, wohlgedüngtes und mürbes Erdreich, da denn, beym Ausheben der Pflanzen, die Hauptwurzel beschnitten, und die Pflanzen auf ein Gartenbeet 4, 5, auch wohl 6 Schuh weit von einander gesetzt, auch mit Hacken und Begießen wohl gepfleget und gewartet werden müssen. Wenn sie 5 bis 6 Schuh mit ihren Blättern in die Höhe gewachsen sind, ungefähr im September oder October, schreitet man zum Bleichen, oder Abweißen, Fr. Blanchir; es werden nämlich die Carden von den unsaubern Blättern entlediget, und die obersten Spitzen mit einem scharfen Gartenmesser abgeschnitten, die übrigen guten Blätter aber an drey Orten fest zusammengebunden, mit den abgenommenen Blättern oder mit trocknem Stroh eingewickelt, und in einen langen, engen und ungefähr

1½ Schuh tiefen Graben, welchen man gleich an der Wurzel hin gemacht, dergeſtalt eingeleget, daß die Wurzel bey Biegung der Blätter nicht ausgezogen werde. Wenn man nun die Carde mit Erde bedecket, und etwas dicht und feſt eintritt, ſo wird ſie in 3 oder 4 Wochen mürbe, weiß und zur Tafel tüchtig werden. Weil aber, wenn ein naſſer Herbſt iſt, die Carden leichtlich faulen: ſo nehmen Etliche dieſelben ſammt den Wurzeln aus, und ſetzen ſie entweder an einen erhöheten Ort, wo ihnen die Näſſe nicht ſchaden kann, oder gar in dem Keller in die Erde; allein, es geht damit viel langſamer und beſchwerlicher zu, als wenn ſie in ihrem erſten Quartier bleiben können.

Man kann auch die großen Nebenblätter von den beſten Artiſchockenſtöcken auf ſolche Weiſe einlegen, weil ſie ſüßer und lieblicher ſind, als die von den Carden; man muß aber dazu die ſchönſten und den beſten Wuchs habenden Stauden, welche ihre Frucht zeitig gebracht haben, erwählen, den Fruchtſtengel unten hinwegſchneiden, und die Blätter mit Stroh fein gleich, doch nicht gar zu feſt, zuſammenbinden; alsdenn über die Blätter 1 oder 2 hohle Dachziegel legen, und dieſelben oben mit langem Pferdemiſt bedecken, ſo werden ſie in 2 oder 3 Monathen ſchönweißgelblich und mürbe ſeyn. Dieſe Artiſchockenblätter kann man einlegen bis in den Herbſt, ſo lange nämlich, bis die gemeinen Carden gut zu werden anfangen.

Der Same iſt dem Artiſchockenſamen ganz ähnlich; nur daß er ſpitziger und dünner iſt. Denſelben zu bekommen, muß man 2 bis 3 Pflanzen ſtehen laßen; und wenn der Same gelb und reif worden, denſelben bey ſchönem Wetter abnehmen und trocken aufheben.

Die Cardonenſtöcke werden am beſten in Kellern ausgewintert, wiewohl ſie auch in Ermangelung der Keller, ſo wie die Artiſchocken, unter einem Laub- oder Miſtbeerdeck ebenfalls erhalten werden können; alsdenn aber geht die Nutzung ihrer angenehmen Blätter, den Winter über, verloren, indem dieſe, wenn die Pflanzen im Garten bleiben ſollen, gleich denen von Artiſchocken, hinweg-

geſchnit-

geſchnitten werden müſſen, damit das Verdecken geſchehen könne. Wer dieſes Gewächs in Kellern auswintern will, der läßt die Stöcke im Herbſte, wenn es Zeit iſt, ſie, wie ander Gewächs vor der Kälte zu verwahren, auch ausgraben, und in den Keller in Sand, bis an ihre Blätter einpflanzen. Im folgenden Frühjahr, etwa im Mai, pflanzet man dieſe Stöcke wieder in gutes Gartenland, und es gehet darauf ihre Nutzung im Garten wieder zu rechter Zeit an.

Die Ribben der Blätter und zarten Stengel werden geſotten, mit Oehl und Eſſig verſpeiſet, oder auch an Ragouts gebraucht, und ſonſt, wie andere Artiſchocken- und Kohl-Arten, zu Beygerichten zugerichtet. In Italien genießet man die Blumenköpfe roh, mit Baumöhl, Eſſig, Salz und Pfeffer. Den übeln Geruch des Harns hat Linnäus beſonders nach dem Genuß der Cardonen bemerket, welche hingegen den Geſtank des Mundes verbeſſern, auch den garſtigen Geruch, der ſich bisweilen unter den Achſeln äußert, vertreiben ſollen.

Die Samenkrone iſt, wie von der gemeinen Artiſchocke, zum Diſteltuche tauglich.

Die Blühten, an der Luft getrocknet, gebrauchen die Spanier, wie auch die franzöſiſchen Bauern in Languedoc, die Milch damit zu laben.

Hannöv. Magazin, v. J. 1763, Col. 1080—1083.
Hrn. Prof. Beckmann Landwirthſchaft, S. 236, f.
Grotjan, a. ang. O. S. 51—56.
v. Juſti, ſ. oben, S. 496.
Hrn. D. Martini Naturlexikon, III Band, S. 314—316.
Switzer Methode, die italiäniſchen Brocoli, ſpaniſche Cardonen und andere fremde Küchenkräuter hervorzubringen, aus dem Engl. überſ. Lpz. 1755, 8.

Cynocephalion, Cynocephalus; ſiehe Antirrhinum.
Cynocephalus, eine Art Affen; ſ. Th. I, S. 442.
Cynocrambe, ſ. Apoeynum. Bingelkraut. (Wildes)
Cynogloſſe, L. Cynogloſſum; ſiehe Hundszunge.
Cynorhodon, Cynoſbatus; ſ. Hagebutte.

Cyper, der Cyper, im gemeinen Leben eine Benennung der beſten Art Baumſeide, oder baumſeidenen Zeuges, wo dieſes Wort vermuthlich ſo viel als ſuper-fin bedeuten ſoll. Siehe Th. IV, S. 94.

Cyper, die Cyper, bey Einigen eine Art kleiner Pflaumen, welche rund wie die Schlehen, ſchwärzlich, zum Theil aber auch grün von Farbe ſind, und von der Inſel Cypern herſtammen; Prunus Juliana *Linn.*

Cyper-Birn, ſ. Th. V, S. 425.

Cyper-Gras, ſiehe unter Gras.

Cypern-Holz, ſ. Roſen-Holz.

Cyper-Katze, ſiehe unter Katze.

Cyper-Pulver, Cypriſch Pulver, Fr. Poudre de Chypre, iſt der Staub von verfaulten Fichtenholze, welchen man in Waſſer einweichet, und wovon man einen Teig machet, der zu Venedig beſonders hoch geachtet wird, wo man ihn parfumiret und zu Haarpuder gebrauchet.

Cyper-Wurz, L. Cyperus, Fr. Souchet, eine wohlriechende und aromatiſch ſchmeckende Wurzel, wovon man zwo Sorten hat, die lange und die runde.

Die lange Cyperwurzel, L. Radix Cyperi longi, Fr. Souchet long, iſt länglich, dünn, knotig, und in Gelenke zertheilt, ſieht ſchwärzlich aus, und hat einen lieblichen, doch ſcharfen aromatiſchen Geruch und Geſchmack. Sie entſpringt von einem in Italien wild anzutreffenden Gewächſe, und wird von Verona zu uns gebracht, wiewohl ſie beſſer in Aſien und Oſtindien zu finden iſt. Sie iſt eine Sorte des Galganths; daher ſie auch wilder Galganth genennet wird.

Die runde Cyperwurzel, L. Radix Cyperi rotundi, Fr. Souchet rond, iſt runder und inwendig weiſſer, als jene, hat auch einen beſſern Geruch und Geſchmack; hängt anfänglich, wenn ſie aus der Erde kommt, wie Kugeln aneinander, die man aber zu zerreißen, und alſo ſtückweiſe zu verkaufen pflegt. Sie iſt faſt Ein Gewächs mit jener, wächſt auch eben da, wo die

die andere zu finden iſt, und kommt inſonderheit aus Syrien und Aegypten über Holland und England zu uns.

Beyde Wurzeln wollen auf hitzigem Erdreiche gebauet ſeyn, jedoch auch dabey Waſſerörter haben. Beyde dienen dem Haupte, Magen und Bruſt, wie ſie denn unter mancherley Compoſitionen, und ſonderlich unter Haarpulver, genommen werden. Die lange, welche man mit Eſſig beizet, hernach trocknet, und zu Pulver ſtößt, dienet den Parfumirern zu den wohlriechenden romaniſchen Handſchuhen; die runde aber wird, weil ſie temperirter, als die lange iſt, auch zur Arzeney, und inſonderheit unter die giftreibenden Mittel gebrauchet. Beyde Wurzeln verriechen leicht, wenn ſie nicht ſorgfältig in Schachteln aufbewahret werden; auch werden ſie gern, ſonderlich die runde, wurmſtichig.

Die amerikaniſche Cyperwurzel, L. Cyperus americanus, Radix St. Helenæ, Fr. Souchet de l'Amerique, Souchet de Ste. Helene, iſt ziemlich lang, eines Daumen dick, voller Knoten, auswendig ſchwarz, inwendig weiß, und eines gewürzhaften Geſchmacks, beynahe wie der Galganth. Sie wird trocken von Porto St. Helene, in der amerikaniſchen Landſchaft Florida, gebracht, woſelbſt ſie auch zu wachſen pflegt. Die Spanier ſchneiden die Wurzeln von den Knoten ab, machen ſie rund, und ein Loch darein, und alsdenn Paternoſter davon. Wenn dieſe Knoten trocken geworden ſind, werden ſie ſchrumpflig, und ſo hart wie Horn. Die Wilden quetſchen die Pflanze, und reiben ſich mit dem Safte, ihr Fleiſch feſt zu machen.

Cypern-Zucker, der rothe Ausſchußzucker; ſiehe unter Zucker.

Cyperoides gramen, Cypergras, ſiehe unter Gras.

Cyperus americanus, ſiehe unter Cyper-Wurz.

Cyperus esculentus LINN. ſiehe Erdmandel.

Cyperus longus, ſiehe unter Cyper-Wurz.

Cyperus niloticus, oder ſyriacus maximus papyraceus; ſiehe Papier-Schilf.

Cyperus rotundus, ſiehe Binſen. (Wohlriechende) Cyper-Wurz.

Cypreſſenbaum, Cypreſſe, L. Cupreſſus, Engl. Cypres-Tree, Fr. Cyprès.

1. Der weibliche, oder gemeine, aufrechtſtehende Cypreſſenbaum, Cupreſſus mera in faſtigium convoluta, quæ femina *Dod.* Cupreſſus (ſempervirens) foliis imbricatis, ramis erectioribus *Mill.* Dieſe Sorte dient zur Vermehrung der Schönheit der Luſtwaldungen, oder der Gebüſche von immergrünen Bäumen. Vormals ſetzte man dieſen Baum in die Rabatten der Luſtgärten, und brachte ihn, vermittelſt der Scheere, in die Form einer Pyramide, oder eines Kegels; Einige aber, die dafür hielten, daß er abſterbe, wenn man ihn beſchneide, umbanden ihn mit Stricken, und gaben ihm die Form einer Pyramide, in welcher Form ſie ſonſt von Natur wachſen. Allein durch dieſes Umwinden ward die Luft von den innern Theilen der Aeſte abgehalten, ſo, daß da die Blätter abfielen, ſie ganz unſcheinbar wurden, und ſolches ihr Wachsthum ſehr hinderte. Auf dieſe Weiſe werden auch diejenigen Bäume, welche man beſchneidet, wenn dieſes nicht im Frühjahr oder zu Anfang des Sommers geſchiehet, durch ſcharfe Winde und brennende Fröſte im Winter leichtlich beſchädiget. Daher iſt es überhaupt beſſer, daß man ſie wild und nach ihrem unordentlichen Triebe wachſen laße, nur daß man ſie unter andere immergrüne Bäume pflanze, unter denen ſie, durch ihre dunkelgrünen Blätter und webenden Wipfel, vieles zur Mannigfaltigkeit beytragen.

In Deutſchland bringt dieſe Sorte ſelten guten Samen; es iſt daher am beſten, daß man die Zapfen noch ganz aus den ſüdlichen Theilen von Frankreich oder Italien erhalte, als woſelbſt ſie vollkommen reif werden, und die Samen erſt herausnehme, wenn man ſie ſäet; denn

ſie

ſie halten ſich viel beſſer in den Zapfen, als wenn man ſie lange vorher heraus nimmt. Die Art aber, den Samen herauszubringen, beſteht darinn, daß man die Zapfen an eine gelinde Wärme bringe, davon ſie ſich denn öffnen, und den Samen leichtlich von ſich geben.

2. Der männliche, ſich ausbreitende Cypreſſen-Baum, Cupreſſus ramos extra ſe ſpargens, quæ mas Plinii, *Tourn.* Cupreſſus (horizontalis) foliis imbricatis acutis, ramis horizontalibus, *Mill.* Dieſe Sorte wächſt in der Levante wild, und von daher wird ſie nach Italien gebracht; in Deutſchland iſt ſie anizt ſehr ſelten. Die Pflanze, die man unter dieſem Namen hatte, war bloß eine Varietät von der gemeinen Sorte, deren Zweige viel lockerer, und nicht ſo aufrecht, wie der erſten Sorte ihre, wachſen. Wenn man aber Zapfen von dieſen Bäumen genommen, und den Samen ausgeſäet hat, ſo hat man insgemein Pflanzen von beyden Varietäten bekommen. Der ächte ſich ausbreitende Cypreſſen-Baum aber, breitet ſeine Zweige, von dem erſten Jahre an, horizontal aus, und fährt immer fort, ſie zu einer beträchtlichen Länge auszubreiten, als die Pflanzen im Wachsthum zunehmen; auch verändern ſich die aus dem Samen gezogenen Pflanzen nicht, ſo, daß es alſo gewiß eine beſondere Sorte iſt. Aus demſelben wird in der Levante ein großer Zimmerbaum; und in Italien giebt es einige von anſehnlicher Größe.

Wenn dieſe Sorte in einen warmen ſandigen oder ſteinigen Boden gepflanzet wird, ſchlägt ſie unvergleichlich an. Und ob ſie ſchon nicht ſo ſchön iſt, als die erſte, ſo wird doch, was ihr hierinn abgehet, durch ihr kräftiges Wachsthum und ihre Dauerhaftigkeit in allem Wetter reichlich erſetzet. Dieſer Baum kann füglich mit immergrünen Bäumen einer zweyten Größe, welche den Fichten und Kiefern am nächſten kommen, untermiſchet werden, um Haine zu machen, indem er es den Bäumen dieſer Claſſe gleichthut, und ein ſehr ſchönes Anſehen hat.

Ueberdies iſt auch das Holz dieſes Baumes von nicht geringem Werth, wenn er ſo groß gewachſen iſt, daß man Bretter daraus ſchneiden kann.

Das Holz dieſes Baumes ſoll den Würmern, Motten und aller Fäulniß widerſtehen, und etliche hundert Jahre dauren. Die Thüren der Peterskirche zu Rom waren aus ſelbigem gemacht; ſie haben von den Zeiten Conſtantins des Großen, bis auf die Zeiten des Papſtes Eugenius IV., und alſo 1100 Jahre gedauert, waren auch noch gut und ganz, als ſie der Papſt mit ehernen verwechſeln wollte. Aus dieſem Holz wurden auch die Särge gemacht, in welchen die Athenienſer, wie Thucydides meldet, ihre Helden verbrannten; und die meiſten Kiſten, in welchen die Mumien aus Aegypten gebracht werden, ſind von eben demſelben.

Man preiſet dieſen Baum zur Verbeſſerung der Luft, wie auch als ein beſonderes, der Lunge heilſames, Mittel an, indem er häufige gewürzhafte und balſamiſche Ausdünſtungen von ſich giebt. Daher haben auch verſchiedene alte Aerzte der Morgenländer die Gewohnheit gehabt, ihre Kranken, welche ſchwache Lungen hatten, nach der Inſel Candia zu ſchicken, woſelbſt ſich damals dieſe Bäume häufig fanden, und wenig Kranke waren, ſo nicht von der Wirkung der Luft allein vollkommen geſund wurden.

3. Der virginiſche Cypreſſenbaum mit Acacien-Blättern, Cupreſſus Virginiana foliis acaciæ deciduis *Herm.* Cupreſſus (diſticha) foliis diſtichis patentibus *Linn.* Es iſt dieſes einer der artigſten und ſchönſten Bäume des nördlichen Amerika, und unter den Cypreſſen die einzige, welche gegen den Winter ihr Laub verlieret. Die Blätter ſtehen auf beyden Seiten der äuſſern dünnen Zweige, und ſind von ſchöner grüner Farbe, in ihrem Bau dünn und zart, ungefähr einige Linien breit, und 1 Zoll lang. Die Zweige ſind mit einer rauhen braunrothen Rinde überzogen. Die Früchte kommen äuſſerlich den Früchten der immergrünenden Garten-

Cypreſ-

Cypreſſe ähnlich; in ihrem innern Bau aber weichen ſie von ihnen in etwas ab, indem jede Frucht mehrentheils 15 Höhlen ausmacht, deren obere Schuppen von ungleicher Größe und unregelmäßiger Geſtalt ſind. Eine ſolche Höhle enthält einen rundlichen, breiten, ebenfalls irregulären Kern, welcher theils für ſich ſelbſt ſchon harzig iſt, theils neben ſich ein hellrothes flüßiges Harz hat, welches trocken ungemein durchſichtig erſcheint.

In Amerika liebet dieſe Sorte vorzüglich eine Waſſerreiche Gegend, in der ſie zu einer außerordentlichen Stärke gelangt, welche, nach Catesby, unten am Boden oft 30 Fuß im Umkreiſe beträgt. Miller führet hierbey eine ihm mitgetheilte Nachricht an, daß ſie nämlich dort auf 70 Fuß hoch ſind, und einige Klaftern im Umkreiſe haben; und wenn man der in dem XIV Bande des Hamb. Magaz. S. 591. befindlichen Nachricht völligen Glauben beymeſſen darf, ſo haben ſich wohl eher in Amerika Bäume von 12 Klaftern im Umkreiſe finden laßen. Sie kommen jedoch ebenfalls in einem nicht zu trocknen und ſchlechten Lande fort, und vertragen unſer Clima, wenn ſie nur in ihrer Jugend beſchützt ſtehen. Ein etwas ſtarker Stamm hat allezeit einen größern Ueberfluß harziger Theile, welche die Saftröhren ausfüllen, und ſie gegen die Kälte verwahren können.

In Gärten und Plantagen verdient dieſe Cypreſſe vorzüglich, wegen des ſchönen Anſehens, ihren Platz. Das Holz iſt von mittelmäßiger Härte, wegen vorgedachter harzigen Theile aber von langer Dauer. Es ſpaltet nicht von ſelbſt, ſondern nur unter dem Werkzeuge des Meiſters, jedoch ohne große Schwierigkeit; und wenn es gleich grün verarbeitet wird, ſoll es ſich dem ungeachtet nicht werfen. In Anſehung der Aehnlichkeit gleicht es dem Kiefernholze; die Adern ſind aber feiner.

Dühamel, der ihren Stamm als den ſchönſten und nützlichſten in Louiſiane anführet, rühmet das geſchwinde und gerade Wachsthum deſſelben, wodurch er zu Maſtbäumen tauglich wird.

Dieſe würden, ſeiner Meynung nach, noch beſſer ſeyn, wenn das Holz nicht ein wenig zu ſchwer, und der Schaft einem Kegel zu ähnlich wäre, indem er unten dick, und oben zu ſehr geſpitzt, ausfällt.

Aus einem einzigen Stamme werden in Amerika öfters Kähne, über einen Zoll dick, verfertiget, welche 2 bis 3000 Pfund tragen.

Die angeführte gute Eigenſchaft des Holzes, daß es ſchwer faulet, hat auch viele verleitet, es für unverweslich zu halten. Wenigſtens beweiſet die Erzählung etwas, daß ein Baum, den ein Salzburgiſcher Coloniſt vor 12 Jahren in Georgien niedergehauen hat, ſo friſch angetroffen worden, als wenn er erſt gefället worden wäre.

Hamb. Magaz. XVII B. S. 482.

Alle dieſe Sorten Bäume werden aus dem Samen gezogen, den man bald im Frühjahr in ein Beet von warmer, trockener und ſandiger Erde ſäen muß. Nachdem man dieſelbe fein eben gemacht hat, ſäet man den Samen ziemlich dick darein, und ſiebet eben dergleichen leichte Erde ½ Zoll dick darüber. Fällt ſehr warmes und trockenes Wetter ein, ſo muß man das Beet, jedoch mit dieſer Vorſicht, begießen, daß man den Samen nicht aus dem Boden ausſpühle. Iſt der Same gut, ſo werden ſich die jungen Pflanzen ungefähr innerhalb zwey Monathen zeigen, die man denn beſtändig vom Unkraut reinigen, und bey ſehr trocknem Wetter öfters begießen muß. Säet man den Samen in ein temperirtes Beet, und bedecket ſolches mit Matten: ſo gehet er viel eher und gewiſſer auf, als wenn man ihn in den kalten Boden ſäet. In dieſem Beet können die jungen Pflanzen zwey Jahre bleiben, und innerhalb dieſer Zeit erſtarken ſie genugſam, daß man ſie in eine Baumſchule verſetzen kann. Die Pflanzen ſind, ſolange ſie jung ſind, zart; daher muß man ſie bey kaltem Wetter mit Matten bedecken. Die beſte Zeit ſie zu verſetzen, iſt im Anfang des Aprils, wenn die trocknen Oſtwinde des März vorbey ſind. Wo möglich, ſoll man dazu einen trüben Tag wählen, da es reg-

nen

nen will. Indem man ſie aus dem Pflanzbeet ausheben, müſſen die Wurzeln, ſoviel möglich, ganz, und zugleich ein Ball von Erde an jeder Pflanze erhalten werden. Der Boden, worein dieſe Bäume kommen, muß, wie bereits erwähnt worden, für die zwo erſten Sorten warm und ſandig oder ſteinig ſeyn. Wenn derſelbe, durch das Umgraben und Reinigen von allem ſchädlichen Unkraut, zubereitet worden, muß man ihn gleich und eben machen. Hernach ziehet man da, wo die Bäume hingepflanzet werden, Linien, 3 Fuß weit von einander, und pflanzt die Bäume in den Reihen 8 Zoll weit von einander; wobey zu beobachten, daß man die Erde um ihre Wurzeln feſt mache, und oben auf die Erde um ihre Stämme herum etwas Streu lege, und ſie wohl begieße, damit ſich die Erde um ihre Wurzeln ſetze; dieſes aber muß die Woche zweymal wiederhohlt werden, bis die Pflanzen wieder neue Wurzeln bekommen.

Dieſe Pflanzen können in der Baumſchule 3 bis 4 Jahre bleiben, nachdem ſie nämlich zunehmen, oder bis der Boden, in welchen ſie gepflanzet werden ſollen, zubereitet iſt. Will man ſie aber länger ſtehen laßen, ſo muß man allezeit den andern Baum in jeder Reihe ausheben, und verſetzen; denn ſonſt verwickeln ſich ihre Wurzeln miteinander, ſo daß dadurch die Verſetzung derſelben ſchwer gemacht wird, und der Baum wegen ſeines künftigen Wachsthums Gefahr läuft. Die Pflanzen muß man nicht zu lange in der Pflanzſchule ſtehen laßen, ehe man ſie dahin verſetzet, wo ſie beſtändig bleiben ſollen, weil ſich die Wurzeln nicht ſo dicht aneinander fügen, wie die Wurzeln anderer Sorten immergrüner Bäume, vermittelſt welcher ſie mit guten Ballen Erde an ihren Wurzeln ausgehoben werden können; ſondern die Wurzeln des Cypreſſenbaums breiten ſich in die Länge aus, weshalb ſie, wenn ſie einmal groß geworden, ſehr ſchwer zu verſetzen ſind. Daher pflegen die meiſten Liebhaber die jungen Pflanzen 2 bis 3 Jahre in Töpfen zu ziehen,

ziehen, bis ſie ſelbige an den Ort ſetzen, wo ſie beſtändig bleiben ſollen. Wenn ſie nun das letztemal verſetzet werden, und Bauholz daraus wachſen ſoll, ſo muß man ſie auf allen Seiten 12 bis 14 Fuß weit von einander ſetzen, und ſich dabey in Acht nehmen, daß die Erde von ihren Wurzeln nicht abgeſchüttelt werde. Um dieſes zu verhüten, muß man den Boden um jeden Baum öffnen, und alle lange Wurzeln abſchneiden; hernach arbeitet man unter den Erdballen hinunter, und ſchneidet die gerad abhängenden Wurzeln ab; und nachdem man alle Erde von dem obern Theile des Ballens weggenommen, auch ſeine Dicke etwas vermindert, ſo, daß er nicht ſchwerer iſt, als ihn die Faſern ertragen können, ſo können ſie von zwo Perſonen auf einer Trage dahin gebracht werden, wo man ſie hinpflanzen will; ſollten ſie aber an einen entlegenen Ort zu bringen ſeyn, ſo muß man ſie entweder in Körbe ſetzen, oder ihre Wurzeln in Matten wohl einbinden. Beym Einpflanzen muß man die Erde um die Wurzeln dicht andrücken, wie vorhin, und etwas Streu oben auf die Erde um ihre Stämme herum legen, um zu hindern, daß die Sonne und der Wind nicht in die Erde dringe, und ihre Faſern trockne; auch muß man ſie wohl begießen, damit ſich die Erde um die Wurzeln ſetze, welches man auch wiederhohlen muß, wenn trocknes Wetter iſt, bis ſie Wurzeln geſchlagen haben. Nachgehends bedürfen ſie faſt keiner andern Beſorgung, als daß man ſie vom Unkraut reinige.

4. Der portugieſiſche ausgebreitete Cypreſſenbaum mit einer kleinen Frucht, Cupreſſus Luſitanica, patula, fructu minore *Tourn.* Cupreſſus (Luſitanica) foliis imbricatis, apicibus aculeatis, ramis dependentibus *Mill.* Dieſe Sorte iſt nicht ſo dauerhaft, als die gemeine Cypreſſe. Es wachſen viele dieſer Bäume in einem Platz, Buſaco genannt, bey Coembra in Portugal, woſelbſt man dieſen Baum die Ceder von Buſaco nennet. Er wächſt daſelbſt ſo hoch, daß er zu Bauholz tauget,

get, und alſo kann man auch von daher leicht den Samen erhalten.

Dieſer Baum wächſt urſprünglich zu Goa; von daher kam er nach Portugal, wo man ihn fortgepflanzt hat. Ehedem ſtanden, nach Millers Bericht, einige Bäume in des Biſchofs von London Garten, zu Fulham, wo ſie die Ceder von Goa genennet wird. Unter dieſem Namen iſt ſie auch in den Leydner Garten geſchickt worden.

5. Der Zwerg-Cypreſſenbaum aus Maryland, mit einer kleinen blauen Frucht; die weiße Ceder, Cupreſſus nana Mariana fructu coeruleo parvo *Pluk.* Cupreſſus (Thyoides) foliis imbricatis, frondibus aneipitibus *Linn.* Fr. Cedre blanc. Den Namen der weißen Ceder hat dieſe Cypreſſen-Art in Amerika, in deſſen nördlichen Provinzen ſie wild in Sümpfen wächſet, von der Farbe des Holzes, welches dem Cedernholze gleichet, und von dem immergrünenden Laube, womit dieſelbe pranget, erhalten. In Abſicht der Blätter kommt ſie dem nordamerikaniſchen Lebensbaum (Thuya occidentalis *Linn.*) nahe, die weiblichen Zapfen ſind aber nicht gröſſer, als die Wachholderbeeren, und eben ſo, wie dieſe, bläulich. In der Ferne kann man ſie daher wohl als ſolche anſehen; in der Nähe aber findet man vollkommene Cypreſſenzapfen. Die Rinde des Stammes iſt braunroth und glatt.

Sie wird aus den Samenkörnern gezogen, die man aus Amerika erhält. Dieſe müſſen, ſobald ſie angekommen ſind, in Kaſten mit guter ſchwarzer Erde gebracht werden; und man kann das Aufgehen derſelben befördern, wenn die Behältniſſe auf ein Miſtbeet geſetzet werden, und auch nach dem Aufgehen noch einige Zeit ſtehen bleiben, damit die jungen Pflanzen friſch und ſtark in die Höhe gehen. Heftige Sonne dient indeſſen für ſie eben ſo wenig, als in dem erſten Jahre ſehr ſtrenge Kälte; und man muß ſie dieſen Uebeln nicht bloßſtellen, noch ſie zu lange auf dem Miſtbeet ſtehen laßen, weil

ſie

ſie leicht gegen die Kälte zu weichlich und empfindlich werden.

Nicht völlig eben ſo gut, jedoch geſchwinder, kann eine Menge junger Stämme angezogen werden, wenn man im Frühjahr abgeſchnittene Zweige in naſſes Erdreich ſtecket. In dieſem, als ihrem eigentlichen Grunde, ſchlagen ſie leicht Wurzeln; wie Kalm dergleichen gut ausgefallenen Verſuch in Nordamerika geſehen zu haben verſichert.

Sie wächſet in Nordamerika nicht ſehr geſchwind, und will Kalm an einem Baume, welcher 2 Ellen im Durchſchnitt hatte, 142 Saftringe gezählt haben. Da er auch an einem andern, der $\frac{1}{2}$ Elle und 5 Zoll im Durchſchnitt betrug, ebenfalls 116 Saftringe gefunden hat: ſo werden nothwendig 80 Jahre erfordert, ehe ein von Samen erwachſener Stamm zu Zimmerholz gebrauchet werden kann.

Unſere Winter können die weißen Cedern vollkommen gut ausſtehen, und der Erfahrung nach wachſen ſie in einem jeden mittelmäßigen Boden auf, wenn er gleich nicht ſumpfig iſt. Merkwürdig iſt bey den unterſten Zweigen, daß ſie gegen den Winter die ältern Blätter-Büſchel verlieren, und dadurch mehr und mehr einen glättern Schaft machen.

Die beſtändig grünen Blätter geben ihnen ein ſchönes friſches Anſehen, und ſie können wegen der Höhe, zu welcher ſie gelangen, ohne viele Mühe zu anſehnlichen Pyramiden gezogen werden.

Das Holz wird in Amerika zu verſchiedenen Verarbeitungen gebrauchet, und Kalm, im 2 Th. ſeiner Reiſe nach dem nördlichen Amerika, S. 187, 302, 566, und 3 Th. S. 22, 145—148, erzählet uns von dergleichen Benutzung vieles. Es iſt leicht, und hält ſich dabey, beſonders über der Erde mehr als unter derſelben, lange Zeit, ehe es faul wird. Es dient deswegen zu Balken, welche der Luft ausgeſetzt ſind, und zu Dach-

Schin-

Schindeln, zu welchem Gebrauche es in den engliſchen Colonien verwendet wird, weil ſolche die Mauern nicht beſchweren, und durch ein ganzes Menſchen-Alter dauern. Die Tiſchler verfertigen daraus Tiſche, Schränke, und anderes Hausgeräth; und die bekannten Bothe oder ſogenannten Canoen der nordamerikaniſchen Völker werden aus den dicken Stämmen verarbeitet, und nächſt denen vom rothen Cedernholze (Juniperus Virginiana *Linn.*) für die beſten gehalten, weil ſie leicht auf der Ober-Fläche des Waſſers ſchwimmen, und viele Jahre gebraucht werden können.

Die jungen biegſamen Bänder nimmt man zu Tonnenbändern.

Die Einwohner bedienen ſich auch der Holzſpäne wie Thee getrunken, und des zwiſchen den Bäumen ſtehenden Waſſers, als eines guten Mittels, den verlornen Appetit wiederherzuſtellen, welcher Erfolg wahrſcheinlich in dem Harze des Baumes ſeinen Grund hat. Sie reiſen nach ſolchen Oertern, wie wir nach unſern Geſund-Brunnen zu reiſen gewohnt ſind.

Cypreſſen-Kraut, Garten-Cypreſſe, Stabwurz-Weiblein, Santolina *Linn.* Fr. Petit Cyprès, Cyprès de jardin, Garde-robe, Auronne femelle, eine Pflanze, welche in dem mittägigen Europa wächſet, im Junius blühet, und deren Blätter einen durchdringenden Geruch, wie die Cypreſſe, haben. Die vornehmſten Sorten ſind:

1. Das Cypreſſenkraut mit grauen haarichten Blättern und großen goldgelben Blumen; Santolina foliis villoſis incanis, flore aureo majore.
2. Das gemeine Cypreſſenkraut mit goldgelben Blumen; Santolina foliis teretibus quadrifariam dentatis, flore aureo.
3. Das Cypreſſenkraut mit dunkelgrünen Blättern und goldgelben Blumen; Santolina foliis obſcure virentibus, flore aureo.

4. Das

4. Das Cypreſſenkraut mit dunkelgrünen Blättern und ſchwefelgelben Blumen; Santolina foliis obſcure virentibus, flore ſulphureo.
5. Das kleine Cypreſſenkraut mit ſanften grauen Blättern und goldgelben Blumen; Santolina foliis minus incanis, flore aureo.
6. Das kleine Cypreſſenkraut mit ſanften grauen Blättern und ſchwefelgelben Blumen; Santolina foliis minus incanis, flore ſulphureo.
7. Das ſpaniſche ſcheckichte Cypreſſenkraut; Santolina Hiſpanica, foliis vermiculatis, flore aureo.
8. Das Cypreſſenkraut mit ganz feinen wollichten und länglichen Blättern; Santolina foliis tomentoſis oblongis.
9. Das Cypreſſenkraut, deſſen Blätter denen am Leberbalſam gleichen; Santolina agerati folio.
10. Das große Cypreſſenkraut mit Rosmarinblättern; Santolina major rosmarini foliis.
11. Das Cypreſſenkraut, deſſen grüne heidenartige Blätter wie der edle Salbey riechen; Santolina ericæ vel ſabinæ folio.
12. Das ſcheckichte Cypreſſenkraut mit ganz feinen, mehrentheils viereckigen und ſehr zart ausgezackten Blättern; Santolina foliis viridibus quadrifariam dentatis.

Die zweyte und eilfte Sorte werden bey uns insgemein in den Gärten als kleine, zur Zierde dienende, Stauden gezogen. Alle die übrigen aber werden ſelten anders, als bey Pflanzenliebhabern, die ſolche bloß der Mannigfaltigkeit wegen halten, gefunden, ob es gleich ſehr ſchöne immergrüne Pflanzen ſind.

Sie ſind insgeſammt, wenn ſie in einem trocknen, ſandigen und magern Boden ſtehen, ſo dauerhaft, daß ſie nicht allein unſere Kälte ſehr gut vertragen, ſondern auch verſchiedene Jahre aushalten; dagegen gehen ſie in einem fetten, feuchten oder ſchweren Lande bey ſtrenger

Kälte

Kälte gemeiniglich verloren. Und wenn ſie in jenem mit andern immergrünen Stauden von gleichem Wachsthum gut untermiſcht ſtehen, ſo tragen ſie gewiß, durch ihre graue verſchieden gefärbte Blätter, vieles zur Verſchönerung der Gärten bey, vornehmlich, wenn ſie des Sommers durch den Schnitt in Schranken gehalten werden.

Man pflanzet ſie entweder durch die im Frühjahr abgebrochenen oder abgeſchnittenen Zweige fort, welche man an einem luftig ſchattigten Orte in gute und lockere Erde einſetzet und begießet, worauf ſie in kurzer Zeit Wurzeln bekommen, welche man alsdenn in Töpfe verſetzet, die mit eben ſolcher Erde angefüllt ſind; oder, man ſtecket die Zweige gleich in Töpfe, ſetzet ſie an einen ſchattigten Ort, und begießet ſie fleißig; wenn ſie aber zu wachſen anfangen, an einen Ort, den die Sonne beſcheinet.

Oder, man ſetzet einen alten Cypreſſenſtock ſo tief in die Erde, daß die Zweige mit hineinkommen, und dieſe insgeſammt mit derſelben umgeben werden, da ſie denn ohne Einſchneiden Wurzeln bekommen. Von dieſen Pflanzen kann man einige in Töpfe bringen, im Herbſte mit den alten Cypreſſenſtöcken beyſetzen, und im Winter nur ein wenig befeuchten; einige aber in einen magern trocknen Boden pflanzen, in welchem ſie auch im Winter ſo lange dauern, bis ſie alt werden, alsdenn aber vergehen. Die in Töpfen ſtehende Pflanzen kann man durch das Beſchneiden zu allerley Figuren, als: Pyramiden, Kugeln und Kronen, ziehen.

Cypreſſe, (Feld-) Erdkiefer, Erdweihrauch, Je länger je lieber, Schlafkräutlein, Schlagkräutlein, L. Chamæpitys, Iva arthetica, ſ. arthritica, Teucrium Chamæpitys *Linn.* Fr. Ive, Ivette, ein kleines ſehr niedriges Kräutlein, deſſen es zwo Sorten giebt:

1. Chamæpitys moſchata, foliis ſerratis; Iva moſchata Monſpelienſium. Dieſe treibt viele, einer Querhand lange, Stengel, welche holzig und rauch ſind, und

wie ein kleines Sträuchlein ſtehen; doch ſind ſie krumm, und kriechen gleichſam auf der Erde herum, und ſind mit ſehr vielen länglich-ſchmalen, ausgezackten, rauchen und weißlichen Blättern beſetzt. Die Blühten ſind Purpur-röthlich, und es folgen auf eine jede vier längliche und ſchwarze Samen. Die Wurzel iſt holzig, und ſo dick wie die Cichorienwurzel.

Der Geruch dieſer Pflanze iſt angenehm, aromatiſch, faſt wie Biſam, und das Anfühlen kleberig, zum deutlichen Beweis, daß ſie ein harziges Weſen enthalte, gleichwie ſie auch nur an ſolchen Stellen, auf ſandigen Feldern der hohen Gegenden, wo die meiſten balſamiſchen Pflanzen wachſen, gefunden wird, und der griechiſche Name Chamæpitys ſchon darauf abzielet, welcher eine niedrige Fichte (Pinus humilis) bedeutet, weswegen ſie im Deutſchen auch Erdpin heißt.

2. Chamæpitys vulgaris odorata flore luteo; Chamæpitys lutea vulgaris, ſ. folio trifido *Bauh.*. Dieſe treibt, wie die vorhergehende, viel kleine Stengel, die zwar in etwas ſtärker, doch nicht ſo hart, aber äſtig und rauch ſind; ſie breiten ſich auf der Erde aus, und ſind mit ſchmalen länglichen Blättern beſetzt, welche in drey Theile, oder wie in eine dreyzackige Gabel zertheilt, etwas rauch, und grünlichgelb von Farbe ſind, und einen Fichten- oder Harzgeruch haben. Die Blühten ſind gelb. Die Wurzel iſt klein, länglich, hart und einfach. Dieſe Sorte wird, wie die vorhergehende, in der Arzney am gewöhnlichſten als ein Thee gebraucht, und die ganze Pflanze mit Stengel, Blättern und Blumen dazu genommen. Sie ſteht in dem Ruhm, daß ſie wider die Gliederkrankheit helfe, die monathliche Reinigung befördere, die Nerven ſtärke, und inſonderheit auch, äußerlich aufgelegt, die Geſchwulſten zertheile, und friſche Wunden heile. Sie iſt aber bey uns wenig mehr üblich; von den Mohren hingegen ſagt man, daß ſie ſich eines Trankes hiervon häufig wider das kalte Fieber bedienen.

Cypreſſe, (Garten-) ſiehe **Cypreſſen-Kraut.**
Cypriæ aves, ſ. **Räucherkerze.**
Cyprinus Caraſſius, ſ. **Karauſche.**
Cyprinus Carpio, ſ. **Karpfen.**
Cypripedium, ſ. **Marienſchuh.**
Cyprus-Oehl, ſ. Th. I, S. 486.
Cyſticapnos, ſ. **Erdrauch.**
Cyſtis, ſ. **Blaſe.**
Cytinus, ſ. oben, S. 139, f.
Cytiſogeniſta, ſ. unter **Geniſte.**
Cytiſus, Geißklee; ſiehe unter **Klee.**
Cytiſus alpinus, Bohnenbaum; ſiehe **Laburnum.**

D. D.

D, iſt der vierte Buchſtab des Alphabetes, ſowohl in der deutſchen, als den übrigen Sprachen. Man bedienet ſich deſſelben in den Journalen und Regiſtern der Kaufleute, Banquiers und Buchhalter, um vermittelſt deſſelben gewiſſe Wörter, welche man ſonſt gar zu oft wiederhohlen müſte, abzukürzen, z. E. d d, an ſtatt dedit, d. i. er hat es gegeben oder bezahlet; D° oder d°, an ſtatt dito; Dkr., an ſtatt däniſche Krone; Den. an ſtatt Denier, wiewohl man auch zum öftern nur ein großes D, oder auch wohl gar nur ein kleines brauchet; ferner Dal. odre Dre, an ſtatt Daller oder Daalder, d. i. Thaler; Duc. oder D D. an ſtatt Ducaten, u. ſ. w.

Auf den preußiſchen Münzen, zeiget D auricher Gepräge an.

Was D auf den franzöſiſchen Thalern für eine Bedeutung habe, findet man unter dem Artikel Franz-Thaler.

Sonſt gehört das D auch unter die ſogenannten römiſchen Ziffern oder Zahlbuchſtaben, und bedeutet alsdenn 500; $\overline{D}$, ein römiſches D mit einem Querſtrich darüber, bedeutet 5000.

Daalder, ein holländiſcher Thaler, oder $1\frac{1}{2}$ Gulden; ſiehe Thaler.

Daba, ein Zeug; ſiehe unter Kattun.

Dabouie, ſiehe unter Baſſetas.

Dach, L. Tectum, überhaupt alles dasjenige, was einen Körper decket; beſonders der oberſte Theil eines Gebäudes, welcher aus Zimmerhölzern von verſchiedener Stärke und Länge beſteht, die unter gewiſſen Winkeln mit einander verbunden, auf den Hauptmauern des Gebäudes ruhen, ſo daß daran Blech, Ziegeln, Schindeln, Rohr, Bretter ꝛc. befeſtigt werden können, um die innern

innern Behältniſſe von oben wider die Witterung in Sicherheit zu ſetzen. Das ganze Dachwerk beſteht alſo aus der Rüſtung dazu, oder dem Zimmerwerk, Fr. Comble, und demjenigen, womit es bedeckt iſt, oder der Eindeckung, Fr. Toit. Das Dach iſt an den Gebäuden das, was der Hut an den Menſchen iſt, eine Bedeckung wider die Witterung, und inſonderheit wider den Regen. Dem ohngeachtet pflegt man doch dasjenige Dach, welches über einige abgeſonderte Theile eines Gebäudes gezogen wird, ein Wetterdach, Fr. Abavent, und dasjenige, welches dem Hauptgebäude wider den Einfluß der Witterung zu Hülfe kommt, ein Hauptdach zu nennen. An einem Hauptdache, wird die Spitze oder die Schärfe deſſelben der Länge nach, die Firſte, Förſte, oder der Forſt, genannt.

Die Dächer ſind, der Geſtalt nach, gar verſchieden. Das alt-deutſche Dach, Fig. 416, iſt ſo hoch, als breit, und kann in einem Quadrat eingeſchloßen werden. Das alt-franzöſiſche Dach, Fr. Comble pointu, oder à deux égouts, Fig. 417, iſt nach einem gleichſeitigen Triangel angelegt, indem die Sparren a b, a c, ſo lang, als der Balken b c, ſind. Ein neu-deutſches Dach, Fr. Comble en équerre, Fig. 418, iſt halb ſo hoch, als breit, kann in einem halben Zirkel beſchrieben werden, und macht daher an der Spitze oder Förſte einen rechten Winkel.

Die alten deutſchen hohen Dächer haben zwar viel Gelegenheit zu Schüttböden, und laßen den darauf gefallenen Schnee bald abſchießen; ſind aber eine große Laſt des Hauſes, den Stürmen ſtark ausgeſetzt, in Feuersnoth gefährlicher als die niedrigen, und erfordern viel und langes Holz. Daher iſt die neuere Art von Dächern, welche die halbe Breite zur Höhe bekommen, den alten vorzuziehen; ja, weil die niedrigen Dächer angenehm, kann man gar wohl von der Höhe noch etwas abnehmen; und wer noch gern mehr Platz haben will, kann noch eine Etage höher bauen; wie es denn durchgängig wegen des Gelaßes wirthſchaftlicher iſt, hoch als lang zu bauen, oder z. E. 60 Fuß lang und 3 Etagen hoch, als 180 Fuß lang und 1 Etage hoch,

D. D.

D, iſt der vierte Buchſtab des Alphabetes, ſowohl in der deutſchen, als den übrigen Sprachen. Man bedienet ſich deſſelben in den Journalen und Regiſtern der Kaufleute, Banquiers und Buchhalter, um vermittelſt deſſelben gewiſſe Wörter, welche man ſonſt gar zu oft wiederhohlen müſte, abzukürzen, z. E. d d, an ſtatt dedit, d. i. er hat es gegeben oder bezahlet; D° oder d°, an ſtatt dito; Dkr., an ſtatt däniſche Krone; Den. an ſtatt Denier, wiewohl man auch zum öftern nur ein großes D, oder auch wohl gar nur ein kleines brauchet; ferner Dal. odre Dre, an ſtatt Daller oder Daalder, d. i. Thaler; Duc. oder D D. an ſtatt Ducaten, u. ſ. w.

Auf den preußiſchen Münzen, zeiget D auricher Gepräge an.

Was D auf den franzöſiſchen Thalern für eine Bedeutung habe, findet man unter dem Artikel Franz-Thaler.

Sonſt gehört das D auch unter die ſogenannten römiſchen Ziffern oder Zahlbuchſtaben, und bedeutet alsdenn 500; $\overline{D}$, ein römiſches D mit einem Querſtrich darüber, bedeutet 5000.

Daalder, ein holländiſcher Thaler, oder $1\frac{1}{2}$ Gulden; ſiehe Thaler.

Daba, ein Zeug; ſiehe unter Kattun.

Dabouis, ſiehe unter Baſſetas.

Dach, L. Tectum, überhaupt alles dasjenige, was einen Körper decket; beſonders der oberſte Theil eines Gebäudes, welcher aus Zimmerhölzern von verſchiedener Stärke und Länge beſteht, die unter gewiſſen Winkeln mit einander verbunden, auf den Hauptmauern des Gebäudes ruhen, ſo daß daran Blech, Ziegeln, Schindeln, Rohr, Bretter ꝛc. befeſtigt werden können, um die innern

innern Behältniſſe von oben wider die Witterung in Sicherheit zu ſetzen. Das ganze Dachwerk beſteht alſo aus der Rüſtung dazu, oder dem Zimmerwerk, Fr. Comble, und demjenigen, womit es bedeckt iſt, oder der Eindeckung, Fr. Toit. Das Dach iſt an den Gebäuden das, was der Hut an den Menſchen iſt, eine Bedeckung wider die Witterung, und inſonderheit wider den Regen. Dem ohngeachtet pflegt man doch dasjenige Dach, welches über einige abgeſonderte Theile eines Gebäudes gezogen wird, ein Wetterdach, Fr. Abavent, und dasjenige, welches dem Hauptgebäude wider den Einfluß der Witterung zu Hülfe kommt, ein Hauptdach zu nennen. An einem Hauptdache, wird die Spitze oder die Schärfe deſſelben der Länge nach, die Firſte, Förſte, oder der Forſt, genannt.

Die Dächer ſind, der Geſtalt nach, gar verſchieden. Das alt-deutſche Dach, Fig. 416, iſt ſo hoch, als breit, und kann in einem Quadrat eingeſchloßen werden. Das alt-franzöſiſche Dach, Fr. Comble pointu, oder à deux égouts, Fig. 417, iſt nach einem gleichſeitigen Triangel angelegt, indem die Sparren a b, a c, ſo lang, als der Balken b c, ſind. Ein neu-deutſches Dach, Fr. Comble en équerre, Fig. 418, iſt halb ſo hoch, als breit, kann in einem halben Zirkel beſchrieben werden, und macht daher an der Spitze oder Förſte einen rechten Winkel.

Die alten deutſchen hohen Dächer haben zwar viel Gelegenheit zu Schüttböden, und laßen den darauf gefallenen Schnee bald abſchießen; ſind aber eine groſſe Laſt des Hauſes, den Stürmen ſtark ausgeſetzt, in Feuersnoth gefährlicher als die niedrigen, und erfordern viel und langes Holz. Daher iſt die neuere Art von Dächern, welche die halbe Breite zur Höhe bekommen, den alten vorzuziehen; ja, weil die niedrigen Dächer angenehm, kann man gar wohl von der Höhe noch etwas abnehmen; und wer noch gern mehr Platz haben will, kann noch eine Etage höher bauen; wie es denn durchgängig wegen des Gelaßes wirthſchaftlicher iſt, hoch als lang zu bauen, oder z. E. 60 Fuß lang und 3 Etagen hoch, als 180 Fuß lang und 1 Etage hoch,

zu bauen, indem in den drey Etagen eben ſoviel Raum, als in der einen Etage, das Dach aber zu der einen Etage dreymal ſo lang als über den drey Etagen ſeyn, und alſo auch dreymal ſo viel koſten muß. Einer Etage wegen muß ſowohl ein ganzes Dach aufgeführet werden, als vieler Etagen wegen.

Ein italiäniſches Dach, Fr. Comble plat oder furbaiſſé, Fig. 419, iſt nur den vierten Theil ſo hoch als breit; manchmal wohl auch mehr oder weniger.

Ein neu-franzöſiſches, oder gebrochenes (d. i. noch einmal verſimſetes) Dach, Fr. Comble briſé, oder coupé, oder nach ſeinem Erfinder, einem franzöſiſchen Baumeiſter, alſo genanntes Manſard-Dach, Comble à la Manſarde, Fig. 420, iſt halb ſo hoch, als breit, und nach einem halben Zirkel formirt. Den Untertheil dieſes Daches nennen die Franzoſen insbeſondere Comble, den Obertheil oder das Aufſatzdach aber Faux Comble.

Die Vortheile der Manſard-Dächer ſind folgende: 1) Ihre Bauart iſt ungezwungen, und ſtellet dem Auge eine angenehme proportionirte Figur dar; auch erhält man 2) durch dieſe Dächer einen weiten freyen Bodenraum, und Gelgenheit zur Anlage mehrerer Dachböden übereinander. Dahingegen macht ſich der aus dieſen Dächern entſpringende Nachtheil vorzüglich in folgenden Stücken ſichtbar: 1) Wenn dieſe Dächer nach ihrem vorgeſchriebenen bekannten Verhältniß alſo abgebunden werden, daß ſie einen halben Zirkelbogen, deſſen Radius die halbe Breite der Spannung, (d. i. der Länge des Grundbalkens) iſt, ausfüllen: ſo giebt es die Natur der Sache, daß das obere Dach allemal ſehr flach ausfallen müſſe, und daß es in den mehreſten Fällen kaum ein Viertheil von der Länge des Kehlbalkens zur Mittelhöhe behalte. 2) Da dieſe Dächer aus zuſammengeſetzten Sparren errichtet werden, muß ihnen nothwendig die Feſtigkeit mangeln, welche einem Dache aus ganzen ungebrochenen Sparren eigenthümlich iſt. Auch erfordert dieſe Dach-Art 3) eine außerordentliche Menge Holz zur innern Ausbindung und Verſtärkung. Dieſes macht ſie nicht allein koſtbar, ſondern es wird auch ein Gebäude dadurch unnöthigerweiſe belaſtet. Insbeſondere aber iſt das obere Dach beſtandig dem Eindringen des Regens und Schnees ausgeſetzt. Werden noch überdies Kappfenſter darauf angelegt, ſo ſind dieſes alsdenn eben ſo viel Eingänge, wodurch

Sturm

Sturm und Näſſe ihren freyen Einzug halten. Es können dieſe Dächer zwar, ihrer Anlage nach, wohl vom halben Zirkel etwas abgehen, damit der obere Theil nicht ſo gar flach ausfalle; wovon Schübler verſchiedene Fundamenta angiebt. Will man ſie aber der Schönheit wegen nicht beybehalten, ſo kann man ſie auch der Bequemlichkeit halber ſchon entbehren, auch alsdenn die verdrüßlichen Dachkehlen vermeiden. Erwäget man vollends, daß ſie leicht wandelbar werden, ſich nicht ohne Schwierigkeit ausbeſſern laßen, auch bey Feuersnoth bald Feuer fangen, und die untern Sparren alsdenn auf die Straße ſchießen laßen: ſo wird von ihren Vorzügen nichts übrig bleiben.

Beantwortung der Anfrage: Woher es komme, daß die Manſard-Dächer jezt ſo allgemein geworden? ſt. in No. 48. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1769, S. 466.

Von Kettenlinien, ſowohl die aus geraden Theilen beſtehen, als die beſtändig gekrümmt ſind, deren die erſten zu gebrochenen Dächern, die leztern zu Gewölbern am dienlichſten ſind, durch Pehr Elvius, ſt. im V B. der überſ. Schwed. Abhandl. Hamb. 1751, gr. 8. S. 251—270.

Ein holländiſches Dach, auch **Walm- oder Zelt-Dach** genannt, L. Tectum teſtudinatum, Fr. Comble à croupe, oder en pavillon, läuft von allen vier Seiten ſchräg zu. Es giebt davon zwo Arten; einige haben nämlich ganze Walmen oder ſchiefe Dachgiebel, Fig. 421; andere hingegen nur halbe Walmen, Fig. 422. Die erſte Art iſt ſehr brauchbar, auf freyſtehende Gebäude zu ſetzen, weil das Wetter einem ſolchen Dache wenig Schaden zufügen kann, ſo aber bey einem Hauſe, welches freyſtehende Giebel hat, nicht Statt findet. Dergleichen Walmdach dient daher auch zur Conſervation eines Hauſes. Die zweyte Art, nämlich halbe Walmen, welche auf beyden Seiten nur halbe Giebel haben, worauf die Walmenzwickel liegen; dergleichen Dächer verſtellen ein Gebäude nicht, und ſind ebenfalls dauerhafter, als die geraden oder gemeinen Dächer. Daher kann man ſolche auch auf Scheunen und Ställe ſetzen; auch auf Gebäude, die nur ein einziges Stockwerk haben, damit man in das Dach auch Dachſtuben anbringen könne, da denn die Fenſter durch den halben Giebel gehen.

Dem holländiſchen Dache wird entgegengeſetzt ein **Giebel- oder Sattel-Dach**, ein zweyhängiges oder **gothiſches Dach**, L. Tectum diſpluviatum oder pectinatum, Fr. Comble à pignon, oder à dos d'ane, Fig. 423, welches zwey gegen einander ſtehende Flächen hat, welche mitten über dem Gebäude an dem Forſt zuſammen ſtoßen. Dieſe ſind die gemeinſten Dächer an Wohnhäuſern in Städten, wo mehrere Häuſer an einander gebauet werden, da denn eine Fläche des Daches gegen die Straße, die andere gegen den Hof, herunter hängt.

Ein einhängiges Dach, **Pult- oder Taſchen-Dach**, Fr. Comble à potence, oder à chaperon, Fig. 424, heißt dasjenige, welches nur von Einer Seite abhängt.

Die Pultdächer ſind von keiner großen Feſtigkeit, weil ſie nur auf Einer Seite abhängen und kein Gegengewicht haben; ſie verurſachen auch, wegen der aufgethürmten Hinterwände, merkliche Koſten, und wären alſo wohl zu vermeiden; man bildet ſich aber ein, man könne, vornehmlich bey Hintergebäuden, ſo an des Nachbars Gränze treten, nicht anders bauen, weil man ihm keine Dachtraufe zufließen laßen dürfe. Es wäre hier aber durch Rinnen Rath zu ſchaffen, zumal, wenn man wegen des Raums nicht ſo gar geizig wäre, und die Gebäude zweyer Nachbarn ſo nahe an einander packte, welches ohnehin in Feuersgefahr ſehr ſchädlich iſt. Wären auch zwey Nachbarn, ſo aneinanderſtoßende Hintergebäude führen wollten, einſtimmig, könnten ſie ein gemeinſchaftliches dauerhaftes Gebäude machen, und ſolches mit Einer Scheidewand, da ſonſt zwey geführet werden müſten, verſehen, wodurch alſo auch Menage entſtünde.

Ein **plattes** oder **flaches Dach**, Fr. Comble à terraſſe oder Comble tronqué, wovon man kein aufſteigendes Dach ſiehet, hat oben eine Ebene, und die platte Deckung gleich unmittelbar auf den Balken, ſo, daß man gemächlich darauf herumgehen kann. Iſt ein ſolches Dach mit einem Geländer oder einer Bruſtlehne umzogen, ſo wird es ein **Altan** genannt (ſ. Th. I, S. 586).

Ein **bogig gewundenes Dach**, oder **Kuppeldach**, Fr. Comble en dôme, Fig. 425, läuft von allen 4 Seiten nach ausgebogenen Sparren zu.

Die

Die welſche Haube, Fr. Comble à l'imperiale, Fig. 426, iſt ein Dach, welches von den Seiten theils eingebogen, theils ausgebogen, in eine Spitze zuläuft. Beyde leztere Arten von Dächern werden meiſtens nur zu Kirchthürmen und Luſthäuſern gebraucht.

Von der Proportion der Dächer zum Gebäude iſt zu merken: 1) daß ſolche bey Scheunen und Ställen eine Ausnahme finden, als wo ſich die Größe des Daches nach der Fütterung des Viehes und Strohes richten muß; hingegen, wo man ſolches nicht nöthig hat, kann man die Proportionen zu Hülfe nehmen. Die geraden oder gemeinen Dächer zu Gebäuden zu finden, geſchieht alſo: Man nimmt die ganze Breite des Hauſes zur Grundlinie an, theilet ſolche in 2 gleiche Theile, errichtet aus deren Mitte eine Perpendicularlinie, und theilet darauf die Hälfte der Grundlinie in 3 gleiche Theile, davon man die Weite eines Theiles nimmt, und ſolche viermal in die aufgerichtete Linie trägt, ſodann von beyden Enden der Grundlinie 2 ſchiefe Linien bis zum 4ten Theil ziehet; ſo hat man die Höhe des Daches. 2) Ein Puledach iſt die Hälfte eines gemeinen, folglich bleibt die erſte Proportion. 3) Walmdächer haben zur Höhe eine gleiche Proportion, außer, daß die zwo Giebeldachſeiten folgende Stellung bekommen. Es giebt, vorgedachtermaßen, ganze und halbe Walmdächer, wovon die ganzen alſo geſtaltet werden. Man nimmt die Höhe des Daches, ſetzt noch 3 andere Seiten von gleicher Länge dazu, formiret ein Quadrat daraus, und durchſchneidet ſolches mit einer ſchiefen Linie aus einem Winkel zu dem andern, welche ſchiefe Linie die rechte Lage der Dachſeite giebt. Die halben Walmen findet man folgendergeſtalt. Man theilt die Höhe des Daches in 2 gleiche Theile, und formirt aus der Hälfte ein Quadrat, wie bey den ganzen Walmen geſchah, ſo wird die ſchiefe Linie die halben Walmenſeiten zeigen.

Wie die gebrochenen und die holländiſchen Dächer proportioniret werden, ſ. den 3ten Band der Neuen Oekon. Nachr. Lpz. 1766, 8. S. 604 — 606.

Wie die Proportion der gewölbten Dächer oder Thurmhauben zu finden, ſ. Angermanns practiſche Civilbaukunſt, Halle, 1766, gr. 8 S. 359 — 363.

Ueberhaupt müſſen die Dächer weder zu hoch, noch zu niedrig, ſeyn. Denn gar zu hohe Dächer, dergleichen

chen man noch auf den alten Kirchen findet, haben zwar einen trefflichen Abfluß, und dauern lange, beſchweren aber das Gebäude mit gar zu großer Laſt; und der Boden unter dem Dache kann wegen der großen Höhe auch wenig gebrauchet werden; gar zu niedrige Dächer hingegen laſen nicht genug ab, und tritt ſonderlich bey Schnee das Waſſer durch die Fugen der Ziegel auf das Sparrwerk, und verderbet das Gebäude. Die bequemſten Dächer zu unſerer Witterung ſind, deren Durchſchnitt entweder ein gleichſeitiger Triangel iſt, oder ein anderer Triangel, der die halbe Grundlinie zu ſeiner Höhe hat.

Das Holzwerk, worauf das Dach, in Abſicht der Sparren, Latten und Bedeckung ruhet, wird ein Stuhl, Fr. Ferme, genennet. In Anſehung der Stellung der Hölzer, giebt es zweyerley Arten, nämlich einen ſtehenden und einen liegenden Dachſtuhl.

Ein ſtehender Dachſtuhl, Fig. 427, heißt ein ſolcher, deſſen Unterſtützung nicht aus ſchrägen Stütz-Bändern, ſondern aus geraden Säulen beſteht. Er dient nur in ſchlechten Gebäuden, welche keine große Laſt von Steinen tragen; es ſey denn, daß man eine Ausbindung auf einer Kirche, oder auf einem großen und ſehr breiten Gebäude mache, da denn eine Vermiſchung eines liegenden und ſtehenden Dachſtuhls angebracht wird, wie aus dem Folgenden zu erſehen ſeyn wird. In ſolchem nun haben die darinn befindlichen Hölzer folgende Benennungen:

a) (Fig. 427) der Grundbalken, in dem die Sparren ſtehen, und welche Balken auf den Blattſtücken des obern Stockwerks des Hauſes ruhen.

b) die Sparren des Daches, ſind die ſchräg aufſtehende lange Hölzer, welche das Dach eigentlich formiren, und worauf die Latten, zu Tragung der Dachziegel, genagelt werden.

c) die

a) die Kehlbalken; dieſe ſcheiden den unterſten Boden von dem oberſten, und liegen alſo in der Mitte des Daches, und unmittelbar auf dem Dachſtuhle.

d) die Stuhlſäulen; dieſe haben bey etwas großen Gebäuden unter ſich, worauf ſie ſtehen, nämlich Schwellen, und oben ein Blattſtück, Träger oder Stuhlfette; bey ganz ſchlechten Dächern auf ſchmalen Seitengebäuden aber ſtehen die Säulen unmittelbar auf den Balken.

e) die Querbänder; dieſe dienen theils mit zur Unterſtützung der Kehlbalken, theils auch zur Feſtigkeit, damit ſich der Dachſtuhl nicht ſchieben kann.

f) die Hahnenbalken; dieſe liegen ganz oben zwiſchen den Sparren, und werden alsdenn nur angebracht, wenn die Höhe von den Kehlbalken bis in die Sparrenſpitze zu hoch iſt, damit ſich die Sparren im obern Theile nicht von der Laſt der Ziegel biegen; bey nicht hohen und leichten Gebäuden aber können ſolche wegfallen, und überhaupt alsdenn, wo man oben über den Querbalken kein Biegen der Sparren befürchten darf.

Den Namen haben dieſe Balken daher, weil ſich in den Bauerhäuſern die Hühner gern des Nachts darauf zu ſetzen pflegen. Siehe auch Th. III, S. 447.

Dieſe Ausbindung nun heißt ein Haupt-Binder in dem Dache, weil zur Feſtigkeit allemal der dritte Sparren eine ſolche Ausbindung des Dachſtuhls haben muß; die Zwiſchenſparren aber, welche dergleichen Ausbindung nicht haben, ſondern nur auf den Trägern oder Fetten (g, Fig. 428) ruhen, und mit weiter nichts, als Kehl- und Hahnenbalken, verbunden ſind, werden ledige oder Leer-Sparren genennet.

Die 428ſte Figur zeiget den bloßen Dachſtuhl mit ſeiner Ausbindung nach der Länge des Daches.

g) ſtellet den Träger oder die Fette vor, worauf die Kehlbalken ruhen, und von welchen auch zugleich die

die Leerſparren getragen werden; h) die Säulen; i) die Querbänder, die der Länge nach angebracht werden, um das Schieben zu hindern; k) die Grundbalken, auf der Stirn; n) die Blattſtükke, worauf die Balken liegen; o) die Stuhlſchwellen, worauf die Säulen ſtehen.

Ein liegender Dachſtuhl unterſcheidet ſich von einem ſtehenden, durch die liegenden Säulen. Ein ſolcher Dachſtuhl kann eine große Laſt von Ziegeln tragen, daher ein doppelt Dach (wovon weiter unten die Erklärung vorkommen wird,) darauf kommen kann. Auch bleibt ein Boden bey ſolcher Ausbindung frey; welches aber bey einem ſtehenden Dachſtuhle wegfällt. Solche Ausbindung eines liegenden Dachſtuhls zeiget die 429ſte Figur, worin ſich folgende Hölzer befinden:

a) die Grundbalken; b) die Sparren; c) die Kehlbalken; d) die Träger, welche mitten unter den Kehlbalken liegen, worauf ſelbige, nachdem ſie weit geſpannet ſind, ruhen, damit ſie ſich in der Mitte nicht biegen; e) die liegenden Stuhlſäulen, welche aber nicht gerad ausgehen, wie bey einem ſtehenden Dachſtuhl, ſondern am oberſten Ende breiter ſind, als am unterſten; f) Spann-Riegel; dieſe halten nicht nur die Stuhlſäulen aus einander, damit dieſelben nicht einwärts weichen können, ſondern tragen zugleich auch die Träger, worauf die Kehlbalken ruhen. g) Jochbänder; dieſe ſind in die Säulen und Spannriegel etwas eingeſchnitten, helfen die Spannriegel unterſtützen, und hindern auch zugleich das Schieben des Daches. n) die Hahnenbalken.

In Fig. 430, welche einen liegenden Dachſtuhl nach der Länge abbildet, ſind o, die Stuhlfetten, welche die Sparren und Kehlbalken auf den Enden tragen; p) die Stuhlſchwellen, welche auf den Grundbalken, hinter der Einzapfung der Sparren ruhen;

ruhen; q) die Stuhlbänder, welche das Schieben nach der Länge verhindern; r) die Stuhlriegel, welche aber nur in sehr großen Verbindungen der liegenden Dachstühle befindlich sind, damit die Sparren mit auf solchen ruhen.

Giebt man einem gebrochenen Dache im untern Theile einen liegenden Dachstuhl, und der obere Theil des Daches ist noch sehr hoch, so bekommt es im obern Theile einen stehenden Dachstuhl; ist hingegen der obere Theil sehr niedrig, so verhüten die Hahnenbalken ebenfalls das Biegen der Sparren. Wenn die Sparren sehr lang sind, und bey diesen Gebäuden sehr flach liegen, pflegt man auch wohl schiefe Säulen anzusetzen, welche einen Träger unterstützen, worauf die Hahnenbalken ruhen; oder man läßt solche auch weg, da denn die Träger hinlänglich sind, die Sparren in ihrer Mitte zu unterstützen, und die Last des Daches mit tragen helfen.

In Ansehung der Stärke des in der Ausbindung des Daches befindlichen Holzwerkes, ist folgendes zu bemerken:

Die Sparren, L. Cantherii, Fr. Chevrons, richten sich nach der Länge und Schwere des Daches. Bey einem doppelten Dache können dieselben stärker seyn, als bey einem einfachen. Bey einem liegenden Dachstuhl können sie schwächer, als bey einem stehenden, seyn. Bey einem Dache, welches 40 Fuß lange Sparren hat, müssen selbige unten 8 Zoll breit, und 10 bis 11 Zoll hoch seyn; oben hingegen bleibt das Holz, wie solches die Stärke nach Beschaffenheit des Stammes giebt. Die Sparren-Weite darf im Lichten nicht über $3\frac{1}{2}$ Fuß seyn; es sey denn, daß sowohl die Grundbalken, als auch die Sparren, 4 Zoll höher, als breiter, wären, da alsdenn die Weiten einige Zoll mehr, als gewöhnlich, betragen können, wodurch viel Holz erspart wird. Liegen selbige aber noch weiter, so biegen sich die Latten, wodurch das Dach leicht wandelbar wird.

Einen

Einen Aufſchiebling, Aufſchöbling oder Aufſchübling, Fr. Chanlatte, Coiau, oder Coier, nennet man dasjenige Holz an dem Dachwerke, welches in die Lagerbalken verzapfet, und auf die Sparren gleichſam aufgeſchoben wird, damit das Dach über die Wand hervorſtehe, und die Balkenköpfe und Simſe vor dem Wetter bewahret werden. Es heißt auch ein Traufhaken, weil man die Dachrinne darauf beveſtiget. Es müſſen dieſe Aufſchieblinge niemals zu kurz ſeyn, weil ſie ſonſt eine zu flache Einkehle machen, da denn das Einlaufen des Waſſers nicht verhindert werden kann. Siehe auch Th. II, S. 762, f.

Die Träger, welche unter den Kehlbalken liegen, und ſelbige tragen, richten ſich ſowohl nach ihrer Spannung, als auch nach der Laſt, die ſie zu tragen haben; nämlich bey 14 bis 18 Fuß in der Weite der Wände, worauf ſie liegen, muß deſſen Breite 9 Zoll, und die Höhe 12 Zoll, ſeyn; ſchweben ſie aber 20 Fuß, und tragen ſchweres Gebälke, ſo muß ihre Breite wenigſtens 12, und die Höhe 15 bis 18 Zoll ſeyn.

Die Stuhlſchwellen, Fr. Semelles, und Stuhlfetten, Fr. Panne, deren die erſtern auf den Grundbalken liegen, und die Stuhlſäulen und Stuhlbänder tragen, die leztern aber auf den Stuhlſäulen liegen, und die Kehlbalken tragen, werden, nach Befinden der Größe des Daches, 6, 7, auch 8 Zoll ſtark gemacht.

Die Kehlbalken, welche zwey entgegenſtehende Sparren ungefähr in ihrer Mitte wagerecht mit einander verbinden, und mit Zapfen und Nägel in leztern befeſtigt ſind, müſſen, wenn ſie einen Boden tragen, bey einer Spannung, welche auf 10 Fuß beträgt, nicht unter 6 Zoll breit, und 7 bis 8 Zoll hoch ſeyn; erſtrecket ſich aber die Spannung auf 15 Fuß, müſſen ſie nicht unter 7 Zoll breit, und 8 bis 9 Zoll hoch ſeyn.

Was die Stuhlſäulen, Fr. Forçes, betrifft, ſo richtet ſich die Breite bey den liegenden Stuhlſäulen unten

ten nach den Stuhlſchwellen; doch läßt man auch zuweilen unter der Säule etwas Holz oder Backe, ſo über die Schwelle greifet, um mehrere Feſtigkeit zu erhalten. Oben aber müſſen ſolche, wegen der Einlochung des Spannriegels, wenigſtens $\frac{1}{3}$ breiter ſeyn, als die Stuhlfetten, welche oben in der Säule liegen. Daher iſt gemeiniglich die untere Breite 8 Zoll, die obere aber 14 Zoll. Die Säulen-Weite aber iſt gemeiniglich in der Ausbindung des Dachſtuhls 12 bis 15 Fuß.

Sind es Säulen bey einem ſtehenden Dachſtuhl, ſo müſſen ſolche bey einem ſchweren Dache 8 bis 9 Zoll ſtark ſeyn; bey einem kleinen aber nicht unter 6 Zoll Stärke genommen werden.

Die Querbänder, Fr. Liernes, können ganz ſchwach ſeyn. Die ordinären ſind 5 bis 6 Zoll ſtark, und 3 Fuß lang.

Die Spannriegel, Fr. Entrait, und Stuhlriegel, richten ſich nach ihrer Tragung und Spannung. Diejenigen, welche unter den Kehlbalken zu liegen kommen, und keine Träger zu tragen haben, und nicht über 12 Fuß geſpannet ſind, können 6 Zoll Breite, und 8 Zoll Höhe, haben; diejenigen hingegen, welche 10 Fuß ſpannen, und einen ſtarken Träger zu tragen haben, müſſen 8 Zoll breit, und 10 bis 12 Zoll hoch, ſeyn. Bey den Stuhl-Riegeln iſt eine Stärke von 7 bis 8 Zoll hinreichend.

Die Jochbänder und Stuhlbänder, ſind gemeiniglich 6 bis 7 Zoll ſtark; ſind ſie länger, ſo läßt man ihnen dieſe Breite, giebt ihnen aber noch einige Zoll an der Höhe, wo ſie gegen die Laſt ſtreben, zu.

Die Latten, Fr. Latte, ſind gemeiniglich 18 Fuß lang, $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll breit und 1 Zoll hoch. Sie werden bey einem doppelten Dache auf 6, bey einem einfachen aber auf 8 Zoll weit auseinander geſchlagen.

Latten giebt es zweyerley Art, geſchnittene und geſpaltene. Die aus großen Bäumen auf der Schneidemühle geſchnittenen ſehen ordentlicher aus, als die geſpal-

ſpaltenen, (oder die aus einer geſpaltenen halben Stange gemachten) koſten auch etliche Groſchen bey einem ganzen Schock weniger; doch ſind die geſpaltenen beſſer, als die geſchnittenen, welche ſich leicht biegen, und wenn ein Aſt quer durchgehet, gar zerbrechen.

Von der Verfertigung der Latten, werde unter dem Art. Latte ausführlicher handelt.

Bey der Berechnung der Latten hat man zuvörderſt auf ihre Länge zu ſehen. Die allgemeine Länge derſelben iſt 9 bis 7 Ellen; weiß man nun die wahre Länge der Latten, ſo muß man auch die Länge der Sparren wiſſen, worauf ſelbige Reihenweiſe aufgenagelt werden ſollen. Geſetzt z. E. ein Gebäude iſt 28 Fuß lang, und hat Sparren von 20 Fuß hoch oder lang: ſo gehen, wenn man ſiebenelligte Latten nimmt, juſt nach der Länge des Hauſes, in einer Reihe zwey Stück Latten von 14 Fuß oder 7 Ellen lang. Dieſes Gebäude hat einen ſtehenden Dachſtuhl, und ſoll ein einfaches Dach bekommen. Es werden daher die Latten, von Mitte zu Mitte, 8 Zoll weit von einander geſchlagen; folglich müſſen die 20 Fuß Länge der Sparren zu Zollen gemacht, und alsdenn mit den 8 Zollen oder Weite der Latten dividiret werden, ſo bekommt man die Anzahl der Reihen von Latten, welche auf dem ganzen Dache über einander liegen, als

20 Fuß
12 Zoll
240 Zoll; dieſe 240 Zoll mit 8 Zoll dividirt,

240 | 30 Zoll.
88

folglich kommen 30 Reihen Latten übereinander.

In einer Reihe aber befinden ſich zwey Stück Latten; folglich gehören auf eine Dachſeite 60 Stück; und alſo ſind auf beyden Seiten 120 Stück Latten befindlich. Trifft ſichs aber, daß bey einem Gebäude ganze und halbe, auch gar nur Stücken Latten auf eine Reihe gehen: ſo thut man beſſer, wenn man bloß die Länge an Fußen von einer Reihe merket, und darnach ſelbige mit den Reihen, ſo übereinander liegen, multipliciret: ſo weiß man alsdenn die ganze Anzahl der Fuße des ganzen Daches, welches mit Latten benagelt werden ſoll. Alsdenn aber kann man mit der Länge einer Latte in dieſe Summe dividiren: ſo bekommt man die Anzahl der Latten. Wir hätten z. E. ein Gebäude, welches 59 Fuß lang iſt, und 36 Fuß lange Sparren hat; es

ſollte

ollte aber ein doppelt Dach werden. Hier müſſen die Latten, on Mitte zu Mitte, 6 Zoll weit aus einander liegen; und alſo ürden an Reihen über einander beſtndlich ſeyn, wie folget:

36
12
72
36
432 Zoll.

432 | 72 Reihen übereinander.

Eine Reihe aber iſt 59 Fuß lang; folglich multipliciret man 59 Fuß Länge mit 72 Reihen über einander, als die Höhe: ſo ekommt man alsdenn die Anzahl Fuße, welche an Latten auf eine Seite des Daches erfordert werden, als:

59
72
118
413
4248 Fuß Latten werden erfordert.

Dieſe Fuße aber betragen an einzelnen Stücken, wie die Berechnung zeiget; nämlich man dividiret mit der Länge einer atte in die gefundene Zahl der Fuße alſo:

Gefundene Fuße 4248 | 303 Stück.
Länge einer Latte 14

Da aber in der Rechnung 6 Fuß übrig bleiben: ſo kann man dafür eine ganze Latte rechnen; folglich betragen beyde Dachſeiten 304
304
608 Stück,

oder 10 Schock und 8 Stück.

Weil auch öfters eine Latte ſpeliet, oder manche ſonſt wegen der Wahnkanten untauglich ſind: ſo kann man füglich auf jedes Schock 2 Stück zugeben.

Hat man aber Dächer, welche keine gerade Dachſeiten haben, ſondern oben ſpitzig zulaufen, wie bey franzöſiſchen und holländiſchen Dächern: ſo muß man bey ſolchen, ſoweit die obere

Linie des Daches mit der untern Linie gleich ausläuft, ein länglichtes Viereck formiren, also, daß zu beyden Seiten zwey Drey-Ecke übrig bleiben. Diese setzt man alsdenn verkehrt zusammen: so bekommt man auch ein Viereck, welches mit dem ersten großen gleiche Höhe hat. Wenn dieses geschehen ist, berechnet man, nach voriger Anweisung, die Anzahl der Latten.

Oder, man schneidet auch nur ein Dreyeck, von der ganzen Figur, durch eine Perpendicularlinie ab, und nimmt alsdenn die unterste lange Seite der Figur, multiplicirt selbige mit der Höhe, und verfährt gleichfalls auf vorerwähnte Art.

Ist aber die Figur völlig ein Dreyeck, wie der Obertheil auf dem Giebel eines gebrochenen Daches beschaffen ist: so beschneidet man solches Dreyeck von der obern Spitze bis auf die lange Grundlinie; alsdenn bekommt man auch das Quadrat heraus, und berechnet hernach zu solchem die Latten, nach der gegebenen Anweisung, so wird man solchergestalt allemal das richtige Quantum der Latten, welche zu einem Dache gehören, bestimmen können.

Hin und wieder trifft man noch bisweilen eine Art Dächer an, welche mit Hänge- und Sprengewerken zusammengesetzt sind. Die Hängewerke sind nichts anders, als Säulen, welche in ander Holzwerk der Ausbindung des Daches eingekammet sind, damit an solche unten Träger oder lange Hölzer durch eiserne Klammern oder Bänder halten, an welche aber die darunter liegenden Balken angebolzet sind, damit sich solche bey großen Sälen und Kirchdecken nicht biegen, und also dadurch eine breite Decke gerade erhalten werde. Daher pflegt man dergleichen Hängewerk, nachdem es eine breite Decke ist, ein- zwey- drey- vier- bis fünfmal zu hängen. Bey den Sprengewerken sind die Hölzer in Gestalt der Strebebänder mit einander verbunden. Ein Mehreres hiervon findet man in Angermanns Civilbau-Kunst, S. 367—372.

Die nach ächten gothischen Geschmack erbaueten Kirchen oder Thürme scheinen insbesondere diese Dachwerke, als bewährte Zeugnisse des barbarischen Zeitalters der Baukunst, der Bewunderung neuerer Baumeister aufbewahrt zu haben. Denn, ein jeder muß wohl, beym Anblick der innern Verbindung eines solchen

chen Daches, Bewunderung über die Ausschweifungen der Kunst, einen kleinen Wald von Bauholz, den Grundgesetzen der Natur zuwider, in freyer Luft aufzuhängen, empfinden.

Auf Veranlaßung der vor einigen Jahren von einem Königl. hochpreisl. General- Ober- Finanz- Kriegs- und Domänendirectorio zu Berlin, zur Beantwortung aufgegebenen Frage: Wie sind die Dachstühle einiger theils ansehnlicher, theils gemeiner Gebäude, mit der größten möglichen Holz-Ersparung also anzulegen, daß man dadurch mit den bisher üblichen Arten der Dachstühle gleiche, oder auch wohl größere Festigkeit und Dauerhaftigkeit erhalte? hat Hr. F. Herzberg, Ober-Landschafts-Rendant zu Breßlau, in seinen im J. 1774, auf 6 B. in gr. 8. n. 1 Bog. Kupf. ans Licht getretenen Vorschlägen zur Verbesserung der bisher üblichen Dächer, eine neue Art von Dachverbindung in Vorschlag gebracht, und zugleich gezeigt, inwieweit die Wirkung derselben mit den Wirkungen der alten gewöhnlichen Dachverbindungen harmonire.

Fig. 431, ist ein bisher üblicher Binder von mittlerer Größe, auf 36 Fuß weit gespannt, und mit stehendem Stuhl. Daran sind: a, der Kehlbalken; b, der Hahnenbalken; c, der Stuhl-Rahm; d, die Stuhlschwelle; e, die Stuhlsäule; f, die Stuhl-Bänder.

Fig. 432, stellet einen Binder von gleicher Größe mit einer neu-projectirten Dachverstärkung ohne Stuhl, vor. Der End-Zweck aller Dachverstärkungen ist überhaupt dieser, die Sparren in ihrem Schwerpunct, und den Kehlbalken in seiner Mitte zu unterstützen. In dem Binder Fig. 431, wird das Unterstützen der Sparren und Kehlbalken, bey erstern durch den Stuhlrahm, und bey letztern durch die Stuhlbänder, verrichtet. In dem Binder Fig. 432 hingegen wird dieser Rahm zwar beybehalten; jedoch mit dem Unterscheid, daß er nicht von Säulen und Schwellen getragen wird, sondern, auf den Zapfenden der Kehlbalken ruhend, längs an den Sparren fortläuft. Anstatt der Säulen wird dieser Rahm von sämmtlichen Kehlbalken getragen. Die Bedenklichkeit, daß diese Art zu unterstützen bey weitem nicht so fest sey, als jene vermittelst der Säulen, läßt sich dadurch heben, wenn man in Erwägung zieht, daß ein jeder Kehlbalken nur 3

Fuß Holz von dieſem Rahm zu tragen bekomme; daß das Gewicht davon, wenn der Rahm 8 Zoll ins Gevierte ſtark iſt, ungefähr nur 35 Pfund betrage (*); und endlich, daß dieſes Gewicht, indem der Rahm durch das geſpannte Roß, b, gegen die Sparren getrieben wird, nicht einmal mit ſeiner ganzen Schwere auf den Kehlbalken ſenkrecht unter ſich drücke. Ein zwey Zoll ſtarkes Lattenſtück iſt im Stande, nahe bey dem kantig aufliegenden Endpunct über 100 Pfund zu tragen; wie viel eher wird nicht ein Kehlbalken von 7 bis 8 Zoll Höhe, ſtark genug ſeyn, nahe bey ſeinem Zapfenlager eine Laſt von 35 Pf. feſt und dauerhaft zu unterſtützen!

Man nehme ferner an, die Sparren (Fig. 432) würden durch eine zufällige fremde Kraft zum Biegen gebracht, alsdenn werden die Steifen cc, auf den geſpannten Kehlbalken, und dieſer auf den Rahm nebſt Sparren, der Kraft entgegen drücken, ſo, daß ein gewiſſer Kreislauf zwiſchen der Kraft und dem Widerſtande entſteht. Durch dieſe Methode iſt die neue Dachverbindung nicht allein der Directionslinie beyder, auf die Sparren agirenden Kräfte, regelmäßiger entgegengeſetzt, als die alte; ſondern es erhält auch der Kehlbalken in jenem Binder eine Verſtärkung, welche diejenige in dem Binder, Fig. 431, weit übertrifft. Daher leidet es wohl wenig Zweifel, warum man nicht dieſer neuen Dachverbindung vor der alten einen Vorzug einräumen könne? Es iſt dies um ſo eher zu vermuthen, weil man einen freyen Dachboden gewinnt, und das Grundgebälke nicht durch Tragung der ſchweren Stuhlwände beläſtigt wird.

Fig. 433, iſt ein 48 Fuß weit geſpannter Binder von einem großen Gebäude mit liegendem Stuhle. Daran ſind: b, der Stuhlrahm oder die Fette; c, die Stuhlſchwelle; d, der Spann-Riegel; e, der Durchzug oder Träger; f, die Stuhlſäule; g, die Stuhlbänder; h, die Stuhlriegel; i, die Kreuzbänder, welche unter und über den Stuhlriegel in die Säulen, Fette und Schwelle eingezapft ſind.

Fig. 434, iſt ein gleich großer, auf eine neue Art zugerichteter, Binder ohne Stuhl. Es kommt hier nur auf die Frage an: Ob die Sparren und Kehlbalken in dieſem Binder (Fig. 434) eben ſo feſt unterſtützt werden, als in jenem (Fig. 433)?

I. Man

(*) Man nimmt gewöhnlich an, daß 1 Cubicfuß Fichtenholz 2 Pfund wiege.

1. Man hat Erfahrungen, daß zwey in der hohen Kante auf einander gelegte Hölzer der Laſt einen beynahe unglaublichen Widerſtand leiſten. Zwey auf einander liegende Hölzer, deren jedes 35 Fuß lang, 7 Zoll breit und 11 Zoll hoch iſt, können nicht mit 32000 Pfund zum Biegen gebracht werden. Sollte man daher nicht den Widerſtand ſolcher Hölzer gewiſſermaßen als unendlich anſehen können? Die Sparren des Binders Fig. 434, beſtehen aus zwey in der Kante auf einander liegenden Hölzern. Von einem Binder bis zum andern geht, anſtatt der Stuhlſette, ein Riegel, deſſen hohe Kante an den Sparren fortläuft, und welcher auf ſtarken Zapfen in den Einlochungen aa, ruhet. Da nun die Endpuncte dieſer Riegel in zwey Hölzern befeſtigt ſind, die beynahe durch keine Laſt zum Biegen gebracht werden können, und dieſe Riegel ferner die Sparren, in der Linie der außern Kräfte rechtwinkelig unterſtützen, welches durch die ordinäre Stuhlſette in dem Binder Fig. 433, nur ſchief verrichtet wird: ſo iſt Grund genug vorhanden, dieſe neue Art von Dachverbindung, wo nicht der alten vorzuziehen, doch derſelben in Anſehung der Dauer und Feſtigkeit gleich zu achten.

Um eine genauere Vereinigung der doppelten Sparren in dem Binder, Fig. 434 zu unterhalten, können ſelbige mit Schwalbenſchwänzen zuſammengekuppelt werden.

2. Bey der Unterſtützung des Kehlbalkens in dem Binder Fig. 434, iſt es einleuchtend, daß ſolcher durch die Verdoppelung und durch den Windſtuhl eben die Verſtärkung und Unbiegſamkeit erhalte, als durch den Spannriegel und Durchzug in dem Binder Fig. 433.

Nach der von Hrn. Herzberg angeſtellten Berechnung, ſind zum Dach Fig. 431, 1878, und zum Dach Fig. 432, 1710 Fuß Holz erforderlich; durch die neu vorgeſchlagene Dachverbindung gewinnet man an Holz 168 Fuß; ſolche betragen, den Stamm zu 60 Fuß gerechnet, ungefähr $2\frac{3}{4}$ Stamm.

Zum Dach Fig. 433 werden 3233, und zum Dach Fig. 434, 2797 Fuß Holz gebraucht; folglich werden durch die neue Methode 436 Fuß, oder beynahe $7\frac{1}{4}$ Stamm, menagirt.

Da, vermöge dieſer Berechnung, die Holzmenage, welche durch die neu vorgeſchlagene Dachverbindung gemacht wird, ſich nur auf etliche wenige Stämme erſtreckt, und daher gewiſſermaßen als nichtsbedeutend anzuſehen iſt: ſo behält dieſelbe faſt eben ſo wenig Anpreiſendes übrig, als die bisher übliche.

Bey allen in Deutſchland bisher üblichen Dacharten, laßen ſich hauptſächlich 5 Hauptfehler bemerken: 1) Erfordern ſie, vermöge ihrer Figur eine große Menge Holz; 2) wird ein Gebäude dadurch ſehr beläſtiget, zumal, wenn die Eindeckung, in Rückſicht auf Feuerſicherheit, aus Dachziegeln oder Schiefer beſteht; 3) ſind die Ziegel- und Schindeldächer, wie ich weiter unten zeigen werde, nicht allein dem beſtändigen Eindringen des Regens und Schnees unterworfen, ſondern befördern auch noch durch die Einkehlungen und Kappfenſter, welche, wegen des erforderlichen Lichts auf dem Dachboden, unentbehrlich geworden ſind, dieſes Eindringen einer Näſſe, die in der Folge unheilbaren Schaden erzeugt; 4) geſchieht es ſehr oft, daß, wenn ein ſolches Dach in Brand geräth, und einſtürzt, die ungeheure Laſt des darinn befindlichen Holzwerks den obern Boden ſprengt, und das Feuer auf dieſe Art mitten ins Gebäude bringt; 5) iſt es bekannt, daß ſich das Feuer vornehmlich durch die Dachwerke fortpflanzt. Da nun aus dieſem Grunde die Vorſchrift feſtgeſetzt worden, bey nahem Feuer die Dächer einzureißen: ſo iſt es unbeſchreiblich, wieviel Mühe, Zeit und Arbeiter dabey nöthig ſind, ehe ein ſolches Dach zerlegt werden kann, welches jedoch, wenn es endlich bewerkſtelligt wird, eine Menge Beſchädigungen zurückläßt, die beym Wiederaufſetzen oft die Koſten eines neuen Daches erforderlich machen. Hr. Herzberg thut daher Vorſchläge zu einer andern Dachart, wodurch die Hauptfehler der deutſchen Dächer gehoben werden können.

Das Dach Fig. 435 iſt 36 Fuß breit, 48 Fuß lang, und $\frac{1}{4}$ der Spannung im Mittel hoch. Die im Grundbalken verzapften Sparren ſind mit Windlatten durch die Länge des Daches gekuppelt, und haben keine andere Unterſtützung als die geriegelten Steifen. Ein jeder Grundbalken nebſt ſeinen Sparren liegt von dem andern 8 Fuß weit aus dem Mittel entfernt. Das Dach Fig. 436 hat mit jenem gleiche Verhältniſſe, ausgenommen, daß der auf 48 Fuß freyliegende Grundbalken, damit er ſich durch ſeine eigene Schwere in der Mitte nicht biege, mit einem geſpannten Roß armirt iſt.

Dächer, welche so wenig Höhe haben, können nur in kleinen und sehr schiefen Flächen vom Sturm gefaßt werden; folglich bedürfen sie nur eine geringe Verstärkung. Die Windlatten geben den Sparren durch die Länge eine haltbare Verbindung, und durch die im Mittel eines jeden Sparren angebrachte Unterstützung vermittelst der geriegelten Steifen, wird derselbe fürs Biegen gesichert, welches entweder im Sturm, oder in der Last der Eindeckung, seinen Grund hat. Die Eindeckung besteht aus 1½ zolligen in einander gefugten, 16 Fuß langen, Brettern, welche, weil die Grundbalken nebst den Sparren 8 Fuß weit aus einander liegen, dreymal, nämlich auf beyden Enden und in der Mitte, genagelt und an das Sparrwerk befestigt werden können. Diese Art von Eindeckung entfernt alle Besorgnisse, daß die Last derselben die Sparren zum Biegen bringen könne, und zugleich alle Zweifel über die nöthige Festigkeit und Dauerhaftigkeit der vorgeschlagenen Dachverbindungen.

Die Holzmenage, welche der Gebrauch dieser Dächer mit sich führt, ist einleuchtend. z. B.

Zum Dach Fig. 435 ist erforderlich:

7 Balken, 36 Fuß lang, betragen	252	Fuß Holzlänge.	
14 Sparren, 20 Fuß lang	280	—	—
14 Stützen, 5 Fuß lang	70	—	—
7 Riegel, 16 Fuß lang	112	—	—
Summa	714	—	—

Zum Dach Fig. 436 werden gebraucht

14 Sparren, 27 Fuß lang, betragen	378	Fuß Holzlänge.	
7 Balken, 48 Fuß lang	336	—	—
14 Stützen, 6 Fuß lang	84	—	—
7 Riegel, 22 Fuß lang	154	—	—
7 gespannte Rosse, 13 Fuß lang	91	—	—
Summa	1043	—	—

Das Dach Fig. 431 erforderte 1878 Fuß Holz,
Zum Dach Fig. 435 aber sind nur nöthig 714 Fuß.
Folglich werden menagirt 1164 Fuß oder beynahe 19½ Stämme.

Zum Dach Fig. 433 wurden gebraucht 3233 Fuß Holz,
Zum Dach Fig. 436 aber nur 1043 Fuß.
Demnach werden profitirt 2190 Fuß, oder 36½ Stämme.

Bey dieſen vorgeſchlagenen neuen Dacharten, ſind aber noch 2 Fragen zu beantworten: 1) wo bleibt bey dieſen Dächern der Dachboden? 2) wodurch ſichert man die bretterne Eindeckung für Feuer, und in Rückſicht ihrer flachen Lage für Näſſe und Fäulniß?

Um der erſten Frage ein Genüge zu leiſten, müſſen die äuſſern Wände oder Mauern 7 bis 8 Fuß hoch vom lezten Boden oder Grundbalken an, aufgeführt, und alsdenn auf dieſe erhöhte Wände das Dach geſetzt werden. Man erhält hierdurch nicht allein einen regulären, und die gewöhnlichen Böden an Raum weit übertreffenden Dachboden, weil alle trianguläre Figuren den kleinſten Raum einſchlieſſen, ſondern man verſchaffet auch noch überdieß, durch die in dieſe erhöhten Wände angelegte Magazine jedem Gebäude eine äuſſere angenehme Zierde, und den Baumeiſtern Gelegenheit, den reizenden welſchen Geſchmack, welchen die gothiſchen Dächer faſt gänzlich verjagt haben, wieder herbeyzurufen. Der Einwurf, als wenn die Erhöhung dieſer Wände mehrere Materialien erfordere, hebet ſich bey maſſiven Gebäuden dadurch, daß man dahingegen die Dachziegel zur Eindeckung, das Holz, welches zum Brennen dieſer Ziegel nöthig geweſen ſeyn würde, und die Mauerziegel zur Feuermauer, welche weit niedriger, als ſonſt, aufgeführt werden darf, gewinne, und läßt ſich bey hölzernen Gebäuden widerlegen, indem, wenn man das erſparte Lattenwerk und Dachſpäne mit in Betrachtung zieht, dieſe Wände nicht einmal ſo viel Holz erfordern, als zu einem gewöhnlichen deutſchen Dache würde nöthig geweſen ſeyn.

Die Beantwortung der zweyten Frage, wird unten, wo ich von den Bretterdächern handeln werde, vorkommen.

Die mit dieſer neuen Dachart verknüpften Vortheile, ſind folgende. Es erfordert dieſelbe wenig Holz; und dieſer Umſtand hat zur natürlichen Folge, daß die Wälder weniger geplündert werden, daß der Bauherr dem Zimmermann weniger Arbeitslohn zu bezahlen hat, und daß man die Gebäude weniger beläſtigt. Auch ſichert dieſe Dachart den obern Boden für die Näſſe, weil die in dem Bodenſtockwerk angebrachten Fenſter oder Luken das Eindringen des Schnees oder Regens auf eine weit vorzüglichere Art hindern, als die Kappfenſter in den gewöhnlichen Dächern. Es ſind jene ferner aus ſo leichten und wenigem Holze zuſammengeſetzt, daß, (wenn ſie allenfalls in Brand gerathen,) ihr Einſturz dem obern Boden niemal einen Schaden zufügen kann; ſondern das brennende Holzwerk wird vielmehr, wenn der Boden mit einem Aeſterich oder Pflaſter verſehen iſt, ohne Nachtheil des Gebäudes, darauf völlig ausbrennen

kön-

können. Wie leicht und geſchwind iſt nicht ein ſolches Dach, bey Gelegenheit einer nachbarlichen Feuersbrunſt, zu zerlegen! Ja, wenn man noch dazu, bey Zuſammenſetzung deſſelben, die Vorſicht gebraucht, die hölzernen Nägel, womit die Zapfen in den Einlochungen befeſtigt ſind, dermaßen lang machen zu laßen, daß ihre Spitzen allenthalben hervorragen: ſo iſt, wenn dieſe Nägel auf den hervorragenden Spitzen zurückgeſchlagen werden, ein ſolches Dach binnen außerordentlich kurzer Zeit ohne Verletzung zu zerlegen und auseinander zu nehmen.

Es iſt bekannt, daß das Feuer oder vielmehr die Flamme, ihre größte Gewalt mit oder in der aufwärts fahrenden Spitze ausübe. Auch iſt es unleugbar, daß, wenn man ein Gebäude von außen geſchwind in Brand ſetzen will, hierzu kein vortheilhafterer Ort zu finden iſt, als unten am Dache zwiſchen den Sparren und Balkenköpfen. Dieſes alles vorausgeſetzt, ſo widerſtehen die flachen Dächer dem Flugfeuer weit beſſer, als die gewöhnlichen ſteilen und hohen deutſchen Dächer. Auf erſtern bleibt, wegen der flachen Lage, die brennende Materie liegen, und wird, weil die brennenden Spitzen aufwärts gehen, auf das Holzwerk, welches vermittelſt einer Zubereitung ſchon ohnedies dem Feuer widerſteht, nicht leicht eine Wirkung äußern; auf den leztern hingegen wird, wegen der ſteil anlaufenden Sparren, die brennende Materie nicht liegen bleiben, ſondern vielmehr in die Rinne fallen. Dieß iſt gerade der Ort, wo die Sparren auf dem Balkenkopf ſtehen, und wo, vorgedachtermaßen, ein Gebäude der ſchnellſten um ſich greifenden Entzündung ausgeſetzt iſt. Ein Schindeldach iſt alsdenn ſofort in Gluth; und einem Ziegeldach wiederfährt ein gleiches, wenn ſich zwiſchen den Kalk und Bordziegeln Lücken finden, wodurch das Feuer den Balken oder Sparren ergreifen kann.

Endlich gehört es auch noch mit zur Bequemlichkeit dieſer Dächer, daß ſolche, wenn ein Gebäude um ein oder mehrere Etagen erhöhet werden ſoll, ohne große Mühe und Beſorgniß mit Keilen und Schrauben gehoben, und die neuen Wände darunter aufgeführet werden können.

Was ſonſt noch wegen Abrichtung der Bretter zur Eindeckung zu erinnern iſt, werde unten beygebracht.

Das Dachgeſims, welches man unterhalb den Dächern, als eine Verbindung der Hauptmauer mit dem Dache ziehet, wird von großen Geſimsſteinen gemauert, welche 18 Zoll bis 2 Fuß lang, und 9 bis 10 Zoll breit

ſind. Man rücket ſie, nach Beſchaffenheit, 12, 18 bis 21 Zoll vor, und befeſtiget ſie mit Ankern. Ueberhaupt iſt es ein zu der Dauer eines Gebäudes unentbehrliches Stück, wenn das Dach vor der Hauptmauer vorgerückt iſt, damit die Traufe abgeleitet werden möge.

Ich komme nunmehr auf die **Dachdeckung**, als das zweyte Stück, woraus das Dachwerk beſteht.

Ein Dach decken, oder eindecken, heißt, auf der auswendigen Seite der Sparren ein Material auf ſolche Art befeſtigen, daß die innern Behältniſſe des Gebäudes dadurch für die Witterung geſichert werden. Ein Arbeiter, welcher die Dächer der Gebäude verfertiget, und ſich davon nähret, wird ein Dachdecker, L. Contegulator, Fr. Couvreur, genannt.

Zu allen Zeiten hat ſich der Menſch der Nothwendigkeit ausgeſetzt geſehen, Schutz und Schirm wider die üble Witterung zu ſuchen. Das herumirrende Leben, welches faſt alle Familien der erſten Jahrhunderte führten, und der Mangel der Werkzeuge, waren die Urſache, daß ſie keinen andern Aufenthalt, als in Höhlen und Klüften, hatten. Die erſten Wohnungen ſind den Umſtänden der Gegenden gemäß eingerichtet geweſen, die jeder Himmelsſtrich darboth; wozu aber noch die Einſichten und das Genie der verſchiedenen Völker das ſeinige beygetragen. Die Wälder bothen dem Menſchen ſo viele Erleichterung, zur Erbauung einer Wohnſtelle, dar, daß man ſich gleich Anfangs in dieſen entfernten Zeiten dieſelben wird zu Nutze gemacht haben. Das Schilfrohr, Kräuter, Zweige, Blätter und Rinden der Bäume ſind die erſten Materialien geweſen, wovon man Gebrauch gemacht hat. Man fieng an, die Aeſte der Bäume gröblich in einander zu ſchlingen, ſodenn mit einigen Stangen zu unterſtützen, und endlich dieſe erſte Hütten mit Raſen oder Blättern zu bedecken. Ihre Geſtalt war unſtreitig kreisförmig; und ein Loch, das ſie in der Spitze des Daches machten, verſtattete dem Rauche ih-

res Herdes, welcher in der Mitte der Hütte war, einen Ausgang. Dergleichen Gebäude erforderten weder große Anſtalten, noch auch große Kenntniß. In Peru, und vornehmlich in Lima, wo es niemals regnet, endigen ſich die Häuſer durch ebene Flächen, die aus ſehr enge geflochtenen Hürden beſtehen, auf welche man feinen Sand in gewiſſer Dicke ſtreuet; und dieſes iſt hinreichend, die Thaue, welche täglich und ſehr häufig fallen, in ſich zu nehmen und zu verſchlucken.

Die Materialien, womit man in Europa die Dächer einzudecken pflegt, ſind ſehr verſchieden. Dieſe Verſchiedenheit wird theils durch die Abſichten der Gebäude, theils auch durch ökonomiſche Vortheile, am häufigſten aber durch das Daſeyn und durch den damit verknüpften wohlfeilen Gebrauch eines Materials beſtimmet. Die Vollkommenheit eines ſolchen Materials beſteht unſtreitig darinn, wenn es wenig Koſten erfordert, und ſo leicht iſt, daß das Geſpärre nebſt den Wänden und Mauern des Gebäudes nur ein geringes Gewicht zu tragen haben; wie auch, wenn es lange Zeit der Witterung dauerhaft Widerſtand zu leiſten, und Näſſe und Feuer abzuhalten vermögend iſt.

Die gewöhnlichen Dachdeckungen, wovon ich anizt handeln werde, ſind die Eindeckungen mit Stroh und Stoppeln, Leimſchindeln, Rohr, Sennen, Torf und Raſen, Reiſern und Geflechte von Weiden, Holzſchindeln, Brettern, Ziegeln, Schiefer, Steinplatten, Kupfer, Eiſenblech, und Bley.

Die **Strohdächer** finden eigentlich nur auf dem Lande bey den Häuſern und Wirthſchaftsgebäuden Statt; in den Städten aber werden ſie wegen der Feuersgefahr nicht geduldet. Aus eben dieſer Urſache ſollte man dieſelben auch auf dem Lande nicht leiden, ſondern die Gebäude mit Ziegeln und Schieferſteinen decken (*); allein, der

(*) Eine Einſchränkung dieſes Satzes wird man weiter unten beym Schluß der Betrachtung über die Ziegeldächer, finden.

der Aufwand iſt für den Landmann zu koſtbar, der Dachſtuhl der Häuſer auf den Dörfern iſt zu dergleichen ſchweren Dächern nicht eingerichtet; und was vor eine unglaubliche Menge Holz würde nicht jährlich durch die Ziegelhütten mehr conſumiret werden, wenn alle Häuſer und Gebäude auf dem Lande mit gebrannten Dachziegeln nach und nach gedeckt werden ſollten. Ueberdem ſind die Strohdächer leicht, warm, und koſten auch neu zu machen nicht viel, weil das Stroh dem Landmann zuwächſet, ein altes untaugliches Strohdach aber noch zum Miſte dienet.

Es giebt Wirthſchaftsverſtändige, welche glauben, daß das Stroh, welches etliche Jahre auf dem Dache gelegen hat, einen vorzüglich guten Dünger mache; ja, in der Ausübung dieſes ihres Grundſatzes ſo weit gehen, daß ſie oft das gute und noch taugliche Stroh, um Dünger daraus zu machen, von den Dächern reißen, und an deſſen Stelle friſche Strohſchoben aufdecken laßen. Ein kleines Nachdenken iſt hinreichend, den Werth dieſes Verfahrens zweydeutig zu machen. Die obere und der Witterung ausgeſetzte Fläche eines Strohdaches wird, durch das öftere Anfeuchten des Regens und Abtrocknen der Sonne, zulezt ein wahres Caput mortuum, worinn man weder oehligte noch ſalzichte Theile, die doch die Seele des Düngers ſind, antrifft. Soviel iſt zwar gewiß, daß alte Schoben bald faulen, und einen kurzen Dünger geben. Zieht man aber in Betrachtung, daß das Stroh, woraus dieſe Schoben beſtehen, wenn es friſch zu Miſt gemacht worden wäre, faſt noch einmal ſoviel Dünger geliefert haben würde: ſo bleibt die aus alten Strohſchoben fließende vorzügliche Nuzbarkeit noch immer zweifelhaft.

Unterdeſſen iſt nicht zu läugnen, daß ein Ziegeldach, wenn es gleich in der erſten Anlage weit mehr koſtet, dennoch, wenn man die Berechnung nach einer gewiſſen Reihe von Jahren anſtellet, viel länger dauert, mithin im Grunde wohlfeiler iſt, als ein Strohdach. Zu geſchweigen, daß lezteres, außer der Feuersgefahr, auch den Vögeln, Mäuſen und Ratten mehr ausgeſetzt iſt.

Weil die Strohdächer auf dem Lande alſo nicht wohl abgeſchaffet werden können: ſo muß man nur ſuchen,

die-

dieſelben dauerhafter zu machen. Die Deutſchen nehmen dazu das Stroh ſeiner ganzen Länge nach. Dieſes wird nicht für gut gehalten, ſondern man giebt den Rath, daß man von allem zu Dächern beſtimmten Strohe, an dem dünnen Ende, auf einer Häckerlingsbank einen halben Elle lang abſchneiden ſoll. Die von ſolchem Stroh, nach Schoniſcher und Liefländiſcher, als der vorzüglichſten Art gemachten Dächer ſollen unglaublich lange dauern, und auch vor den Verwüſtungen der Vögel und Mäuſe ſicher ſeyn. Die abgeſchnittenen Enden und feinen Stroh-Enden können, da ſie den Schafen ſehr geſund ſind, zur Verlängerung des Heues angewendet werden; und man erlanget folglich mit ein und derſelben Arbeit, zwey ſehr wichtige Vortheile. Es hat dieſe Verfahrungs-Art ihren guten Grund, denn der unterſte Theil des Strohes iſt dick, und giebt ein feſtes Dach.

Nach Hrn. Wiegands Vorſchlag, in ſeinem wohlerfahrnen Landwirth, S. 275, f. könnten die Stroh-Dächer faſt mehr als halb feuerfeſt, und von den Beſchädigungen der Sturmwinde ganz frey, gemacht werden, wenn man nur etwas mehr Mühe, auch einige mehrere, obwohl nur ſehr geringe, Koſten daran verwenden wollte. Man muß, wenn man ein Dach mit Stroh decken will, vorher in einem groſſen Mörtelkaſten einen guten Theil tüchtigen Lehm mit Waſſer wohl auflöſen, und nachher recht untereinander umrühren, bis ſolcher zu einem etwas dicklichen, doch flüßigen Brey wird. Sobald der Dachdecker die Strohſchoben aufzubinden anfängt, ſtellt ſich eine andere Perſon mit einem Eimer, welcher mit dem angezeigten Lehmbrey angefüllt iſt, hinter denſelben, und ſchüttet mit einer hölzernen Handſchaufel auf jeden angebundenen Schoben, gleich unter dem Strohband, davon ſoviel auf, als hinreichend iſt, damit abwärts bis zur halben Strohlänge den Schoben genugſam zu bedecken; die zwote Schobenlage kommt alsdenn mit ihrem untern halben Theil in dieſen naſſen

Lehm

Lehm zu liegen, und der obere wird wiederum mit solchem überstrichen; und dieses wird so lange fortgesetzt, bis das Dach völlig gedeckt ist.

Wenn dieser Lehm auf dem Dache trocknet, welches bey gutem Wetter in wenigen Tagen geschieht, so verbindet sich derselbe mit dem obern und untern Stroh dergestalt, daß keine Mannskraft hinreichend ist, einen losgeschnittenen Schoben von dem andern abzureißen. Der heftigste Sturmwind ist nicht vermögend, nur einen Halm, noch vielweniger ganze Schoben, aufzuheben und wegzuführen. Der allerbeträchtlichste Nutzen aber zeiget sich zur Zeit der Feuersbrünste, wo die durch die Hitze ausgedehnte Luft bey der gewöhnlichen Deckungs-Art die Strohwickel aufhebet und wegtreibet, wodurch auch weit entfernte Gebäude in Brand gerathen müssen, welches aber, bey dieser Art mit Stroh und Lehm zu decken, nicht leicht sich zutragen kann. Wenn ein auf solche Weise gedecktes Strohdach der Gluth nicht zu nahe steht, und wirklich durch den Wind Flugfeuer darauf geworfen wird, so wird nur das oben liegende wenige Stroh wegbrennen, auf dem Lehm aber wieder erlöschen.

Es ist freylich andem, daß ein Dach, welches nach dieser Anweisung gedeckt wird, einen Dachstuhl, und folglich einige Stämme Holz mehr haben müsse. Allein, bey Verhütung so großer Unglücksfälle, wo der Landmann bis auf den Grund verderbet werden kann, muß eine solche kleine Ausgabe für Holz nicht geachtet werden.

Das eine wäre hierbey noch zu erinnern, daß die Dächer, die nach dieser neuen Art gedeckt werden sollen, nicht flach, sondern mehr abschüßig seyn müssen, indem sich sonst das Regen- und Schneewasser in den Lehm einsenken, und die Sparren und Latten desto eher zur Fäulniß bringen würde. Es wäre deshalb nöthig, daß, bey Errichtung neuer Bauerhäuser, welche mit Stroh gedeckt werden, die Sparrenhölzer um 1 oder 2 Schuh länger gelaßen würden, als es sonst üblich gewesen, um dem Wasser einen desto schnellern Abfluß zu verschaffen.

Selbst

Selbſt das untere Tragbare an dem Gebäude, würde hierbey ſehr viel gewinnen, wenn der Druck des Daches mehr ſenkrecht, als ſeitwärts, gerichtet wäre. Die Strohwickel zu einem ſolchen Dach, welches in Lehm geleget werden ſoll, dürfen von keiner ſo großen Dicke und Stärke gebunden werden, wie bisher gewöhnlich geweſen; und das Dach wird von ungleich längerer Dauer ſeyn. Wer unter den Lehm geſtoßen Glas miſchen wollte, würde noch überdem mitwirken, daß den Mäuſen und Ratten die Luſt vergehen mögte, ihre Neſter in ſolchen Dächern anzulegen.

Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſien, II Band, a. d. J. 1774, S. 139.

Der Preußiſche Sammler, II B. Königsb. 1775, 8. S. 983—986.

Ein anderer Vorſchlag, welchen Hr. Herzberg gethan hat, verdient um ſo mehr angezeigt zu werden, als die angeſtellten Proben ausgewieſen, daß die Strohſchoben, welche Herr H. zubereitet hatte, durch das lebhafteſte Feuer nicht in Brand geſetzt werden konnten. Man brachte ſie bloß zum Glimmen, und auch dieſes verlöſchte ſo bald, als das Feuer, welches um die Strohſchoben umher gemacht war, in etwas nachließ. Es wird nämlich fetter Lehm oder Thon in Salzwaſſer aufgelöſet, bis es zu einer dünnen Suppe wird, mit welcher man das Strohdach begießet. Gleich nachher, wenn dieſer Guß noch naß iſt, wird ſcharfer Sand dünn aufgeworfen; und wenn alles trocken geworden, erwähnter Ueberzug mit einer dünnen Miſchung aus Kalk, ſaurer Milch und Eyern, etlichemal übergoſſen. Dieſe Zubereitung verhindert nicht allein das Eindringen der Näſſe, und die daraus entſtehende Fäulniß, ſondern ſichert auch ein ſolches Dach völlig für den Angriff des Flugfeuers, und hemmt, wenigſtens auf einige Zeit, den Ausbruch der Flamme.

Ein Strohdach, 48 Fuß breit, 48 Fuß lang, und 36 Fuß im Sparren hoch, auf vorangezeigte Art zu überziehen, erfordert, nach Maaßgabe angeſtellter Verſuche, nachſtehende Koſten:

45 Schef-

45 Scheffel in Salzwaſſer aufgelöſten Lehm oder fetten Thon, à 6 Gr. . . . . 11 Rthlr. 6 Gr.
30 Scheffel präparirten dünnen Kalk mit ſäurer Milch und Eyern, à 10 Gr. . 12 — 12 —
An Arbeitslohn und Sand . . . . 6 — 6 —
Summa 30 Rthlr.

S. Deſſen Vorſchläge zur Verbeſſerung a. a. O. 91, f. und Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſien, B. 2, S. 139, f.

Nach Hrn. P. Glasers Meynung, in deſſen Verbeſſerungen der Feuerlöſchanſtalten in den kleinen Städten und auf den Dörfern, Lpz. 1775, gr. 8. S. 97, fgg. haben die Strohdächer an ihrer inwendigen Seite am meiſten nöthig, ſie vor dem ſchnellen An- und Fortbrennen zu ſchützen; denn, nach der bekannten richtigen Erfahrung, läuft, bey einer entſtandenen Feuersbrunſt, das Brandfeuer, zumal in den an einander hingebaueten gemeinen Gebäuden (zwiſchen welchen keine hohe und über die Dächer hervorragende Brandmauern aufgeführet ſind,) zur Vergrößerung der Feuersbrunſt, überhaupt oder gemeiniglich gern unter den Dächern an den Sparren, Latten, Strohmiſchen und Schindeldächern, an deren inwendigen Seite, am erſten fort, ſo daß, wenn ein ſolches Haus in Brand geräth, und die benachbarten Häuſer auch angeſtecket werden, das Feuer unter den Dächern wohl ſchon bis in das dritte darneben ſtehende Gebäude, an den inwendigen Seiten der Dächer, und an andern etwa unter den Dächern befindlichen ſehr brennbaren Gehölze, oder andern leicht entzündlichen und ſchnell fortbrennenden Dingen, fortgelaufen iſt, ehe das erſte darneben ſtehende Haus unten recht in Brand kommt. Dies ſchnelle Fortlaufen des Feuers geſchieht nun vornehmlich auch an den inwendigen Seiten der Strohdächer, weil das Stroh daſelbſt trocken und gut, und immer ſehr brennbar bleibt; dahingegen die äußern Seiten der Strohdächer nicht ſo ſehr brennbar ſind, indem ſie im Winter mit Schnee bedecket werden, und ſonſt auch der darauf fallende Regen ſie alſo annaſſet, daß ſie

an

an ihrer äußern Seite lange davon feucht bleiben, und das Stroh äußerlich nach und nach vermalmet, und halb oder gar verfaulet, und alſo viel von ſeiner ſtarken Brennbarkeit verlieret, und folglich eine äußerlich an ein Strohdach ſpielende Feuerflamme nicht ſo leicht haften und daran nicht ſchnell fortlaufen kann, wie an eines ſolchen Daches inwendiger Seite; es müſte denn etwa das Strohdach noch ganz neu, und im Sommer bey heißen und trockenen Wetter ganz ausgetrocknet ſeyn. Aber da kann man es doch auch auswendig, zur Verminderung ſeiner Brennbarkeit, leicht mit Waſſer anſpritzen; hingegen kann man die inwendigen Seiten nicht wohl mit den großen Feuerſpritzen naß machen; und wenn man auch auf dem Dachboden, vermittelſt der hölzernen Hand-Feuerſpritzen, die inwendige Seite eines Strohdaches mit Waſſer anſpritzet, ſo nimmt es inwendig doch die Näſſe nicht leicht und bald genug an, weil das angeſpritzte Waſſer meiſtentheils wieder davon abtropfet.

Um nun die große Brennbarkeit an der inwendigen Seite eines Strohdaches zu vermindern, ertheilt Hr. D. Glaſer den Rath, dieſelbe mit ſeinem, durch viele Feuer-Proben geprüften und bewährt befundenen brandabhaltenden Holzanſtriche (wovon an ſeinem Orte gehandelt werde) auf eine geſchickte Weiſe zu überziehen, damit er feſt daran hangen bleibe. In dieſer Abſicht muß man die Maſſe zum Anſtreichen zuvörderſt weich genug machen, und ſie mit einem großen Tüncherpinſel, oder einer Maurerkelle, mit Strichen, die meiſtens nach der Länge der Strohhalme zu führen ſind, anſtreichen, damit die weiche Maſſe ſich zwiſchen die aneinanderliegenden Halme recht einfüge. Weil aber der mit ſehr weicher Maſſe gemachte Anſtrich im Eintrocknen gern ſtark reißt: ſo muß man alsdenn dieſen erſten Anſtrich, wenn er etwa halb und halb trocken und riſſig geworden iſt, mit ſteiferer Maſſe nochmal, eines dicken Papiers, bis eines Meſſerrücken dick, überziehen, und damit die im erſten An-

ſtriche entſtandenen Riſſe verſtreichen. Und wenn etwa dennoch auch im zweyten Ueberſtriche noch nachtheilige Riſſe entſtehen würden, ſo überpinſelt man mit ganz weicher Maſſe, die als ein dünner Brey oder eine dickliche Brühe ſeyn kann, auch den andern, wieder halb trocken gewordenen, Ueberſtrich, nur etwa eines dünnen Papiers dick, und ſtreicht alſo die Riſſe zu.

Oder, man darf auch nur von gemeinen ungeſchlämmten, jedoch wenig ſteinigten, Lehm 3 Theile, und Töpferthon 1 Theil, bey allmähliger Zugießung genugſamen Waſſers, mit den Füßen wohl untereinander treten, und unter ſolchen wohlbearbeiteten Thonlehm eine hinlängliche Menge Flachsſchäben, Spreu oder Kuſtmiſt kneten, und ſodenn die inwendige Seite des Strohdaches, etwa ½ bis 1 Zoll dick, überziehen.

Ein nach gemeiner Weiſe verfertigtes Strohdach aber auch auf ſeiner auswendigen Seite mit einem Kleiſter oder ſonſt mit einem Anſtriche alſo zu überziehen, oder auf eine andere Weiſe ſolchem aufgebundenen Strohe ſeine große Brennbarkeit noch dermaßen zu vermindern, daß ihm eine äußerlich daran ſchlagende Feuerflamme nicht leicht etwas anhaben könne, und ſolcher äußere Anſtrich auch in langwierigen Regen und anderer widriger Witterung, viele Jahre lang, gut und dauerhaft bleibe; und daß auch dieſe äußere Schützung eines ſolchen Strohdaches nicht zuviel koſte, ſondern wohlfeil, und folglich zum gemeinnützigen Gebrauche ſchicklich ſey: dieſes hält Hr. D. Glaſer für unmöglich. Man könnte zwar ein ſolches Strohdach äußerlich öfters mit Seifenſieder- oder anderer recht ſcharfer Lauge, oder, welches noch beſſer wäre, mit recht ſtarkem Küchenſalzwaſſer, öfters begießen, das abtropfende Waſſer auffangen, und es wieder darauf gießen, ſo daß die Lauge oder das Salzwaſſer eines Zolles tief, oder noch tiefer, in die Strohlagen eindringen müſte: ſo würde ein ſolches Dach zwar auch äußerlich dem Feuer ſtark widerſtehen, und nicht leicht an- und fortbrennen; allein, das Laugen- oder Küchenſalz würde doch von dem auf das Dach fallenden

Regen

Regen nach und nach wieder ausgespület, und damit solchem Dache sein äußerliches Vermögen, sich gegen das Feuer zu wehren, wieder benommen werden. Ueberdies würde es auch viele Mühe und ziemliche Kosten verursachen, ein solches Strohdach alljährlich wenigstens einmal mit Laugen- oder Salzwasser äußerlich gegen das Feuer auszurüsten.

Um die Strohdächer auch äußerlich mit einem wohlfeilen Mittel einigermaßen gegen das leichte An- und Fortbrennen, oder gegen das Flugfeuer, zu schützen, achtet Hr. Glaser die von bloßem zart-geschlämmten, recht fetten Thon, mit reinem Wasser gemachte dickliche Brühe am schicklichsten; wenn man nämlich damit im Sommer, bey trockenem Wetter, ein Dach äußerlich so oft und viel begießt, oder, welches er für noch besser hält, auch von unten hinauf mit einer hölzernen Handspritze so viel anspritzet, bis es davon äußerlich eine dünne Rinde bekommt. Diese Beschützung des Strohdaches gegen das Flugfeuer wird doch ein oder etliche Jahre lang dauern, weil dieser geschlämmte und also sehr zarte Letten ein mineralischer Kleister ist, der, wenn er allein gebraucht wird, sich vom Regen nicht leicht und bald abspülen läßt. Noch besser und dauerhafter aber wird es seyn, wenn man ein Strohdach äußerlich gegen das Flugfeuer mit derjenigen Art von Wassermoos, so nicht gern brennet, Fontinalis (antipyretica) foliis complicato-carinatis, trifariis acutis, antheris lateralibus LINN. *Flor. Suec.* 868, & *Spec.* 1107, eines Fingers dick, geschickt überzieht.

Ein Strohdach, wenn es mit einem gewissen Moose, Bryum rurale LINN. *Flor. Suec.* II. 992, bewachsen ist, kann, wie Hr. v. Leyser in seiner Abhandlung vom Nutzen der Mooſſe (s. Hrn. Prof. Schrebers Sammlung ꝛc. Th. 10, S. 414,) schreibt, über 100 Jahre unversehrt stehen, da es sonst kaum 10 Jahre dauert.

Eine höchst tadelhafte Bauart der Strohdächer ist es übrigens, wenn Ellern zu Latten gebraucht, und mit

zuſammengedreheten Weiden an die Sparren gebunden werden. Die nachtheilige Folge davon iſt, daß, wenn ein ſolches Haus in Brand geräth, an Hausrath und Vieh nichts aus dem Feuer gebracht werden kann, ungeachtet eine große Anzahl Menſchen zur Arbeit gleich bey der Hand iſt. Auf den Bauerhäuſern gehen die Strohdächer nahe an die Erde herunter; dazu iſt über der Vieh- oder Dreſchdiele der Boden gemeiniglich nur mit Schleiſſen belegt. Es möge alſo das Feuer unten oder oben im Hauſe ausbrechen, ſo findet es ſogleich Oeffnungen, daß es das Dach faſſen, und daran bis zum Gipfel eilends hinaus laufen kann. Auf dieſem Wege gerathen die zuſammengedreheten dünnen Weiden an den Sparren in Brand; alsbald ſind die Latten los, und das brennende Dachſtroh fällt herunter, verſchließt alle Zugänge zum Hauſe mit Feuer, und macht das Retten des nahe daran vorhandenen Viehes, Korns und Hausgeräths, wo nicht unmöglich, doch dergeſtalt gefährlich, daß keiner ſich da hinein wagen darf. Es iſt daher nöthig, da aller Orten im Lande Fichtenholz um billigen Preis zu haben iſt, den Landmann dahin anzuweiſen, daß derſelbe geſägete Latten zu ſeinen Gebäuden nehme, und ſolche mit eiſernen Nägeln an die Sparren befeſtige. Die angenageiten Latten geben dem Dache eine größere Steifigkeit, daß ſolches, bey Sturmwinden, der Gewalt beſſer, als die angebundenen Latten, widerſtehen kann. Auch fällt das brennende Stroh nicht ſo ſchnell, und auf einmal, herunter auf die Erde, und verſperrt die Zugänge in das Haus, ſondern läßt mehr Zeit zum Retten des Hausgeräths und des Viehes übrig.

87 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774, Col. 1391.

Die Strohdecker haben kein eigenes, und noch weniger ein zünftiges, Handwerk. Gemeiniglich legen ſich ein und andere Unterthanen in kleinen Städten und auf dem Lande, auf dieſe Arbeit, und arbeiten entweder nach dem landüblichen Tagelohn, oder im Verding nach

den

den Schocken oder nach dem Hundert Schoben. Man giebt, für jedes Schock Stroh zu verdecken, oder für jede 180 Quadratfuß zu bedecken, etwa 6 Groſchen. Die Lattung wird 21 Zoll weit gemacht. Das übrige beym Decken in Deutſchland gewöhnliche Verfahren, beſchreibt Hr. v. Eckhart, in ſeiner Experimental-Oeconomie, S. 632, fgg.

In Schweden hat man theils gebundene Strohdächer, wo das Stroh mit Wieden gebunden wird; (man findet dieſelben im VIII B. der überſ. Schwed. Abhdl. S. 252 — 260, wie auch in Linnäi ſchoniſcher Reiſe, beſchrieben und abgezeichnet.) theils ungebundene Stroh-Dächer mit Hängehölzern, d. i. ſolche, an denen das Stroh ungebunden hingelegt, und oben mit ſogenannten Hängehölzern zuſammengehalten wird. Leztere findet man im XXVII B. der überſ. Schwed. Abhandl. S. 45 — 47, beſchrieben und abgebildet.

Von den Vortheilen, einen Schober Stroh zum Dachdecken in denen Jahren aufzuheben, worinnen es lang iſt, ſ. den VI B. des aus dem Engl. überſ. Muſeum ruſtick & commerciale, Lpz. 1767, 8. S. 81 — 86.

In Frankreich, deckt man nicht mit langem Stroh, ſondern mit Stoppeln, die bey uns umkommen. In dieſer Abſicht müſſen die Schnitter den Weizen ziemlich hoch abmähen, damit deſto längere Stoppeln ſtehen bleiben; allein auch deſto mehr kürzere Aehren gehen dadurch verloren. Da der Untertheil des Strohes (oder dasjenige, ſo man Stoppeln nennt) am ſtärkſten iſt, und die größte Feſtigkeit hat, ſo giebt derſelbe auch ein feſteres Dach, als das bloße Stroh.

Die Bauern, welche in Frankreich die Stoppeln einſammlen, bedienen ſich dazu einer gewiſſen Art Sicheln, deren Klinge 1 Fuß lang, und daran der Stiel 12 bis 14 Zoll lang iſt. Wenn ſie dieſe Arbeit verrichten wollen, ſetzen ſie das eine Knie auf die Erde, umfaſſen die Stoppeln mit der linken Hand, und mit der rechten ſchneiden ſie, vermittelſt dieſer Sichel, eine Handvoll ab.

Die niedergetretenen oder naßgewordenen Stoppeln richten ſie mit einer Harke mit eiſernen Zähnen zum Schnitte auf. In einigen Gegenden bedienet man ſich, zum Schneiden, einer kurzen Stoppelſenſe, deren Klinge 15 bis 18 Zoll lang iſt, und welche einen Stiel hat, woran ſie dergeſtallt befeſtigt iſt, daß ſie faſt platt auf der Erde liegt, wenn der Stiel vertical gehalten wird. Zu dieſem Endzweck zieht der Bauer die Stoppeln mit der Senſe gegen den hölzernen Schuh, welchen er an ſeinem linken Fuße hat, den er jederzeit vorſetzen muß, und läßt ſie daſelbſt. Sodenn geht er einen kleinen Schritt vorwärts, und thut wieder einen Hieb mit der Senſe. Dergeſtalt nähert er dem hölzernen Schuhe abermals eine Handvoll Stoppeln, die ſich mit derjenigen vereiniget, die er vorher zuſammengehäufet hatte. Nachdem er dieſes 5 bis 6 mal wiederhohlt hat, macht er einen Armvoll Stoppeln, der ſich zwiſchen der Senſe und ſeinem Holzſchuh zuſammengehäuft befindet. Dieſen Armvoll leget er ſodenn zur Seite. Hierauf hebet er die nämliche Arbeit von neuem an, und macht abermals einen Armvoll, welchen er zum erſten leget. Solchergeſtallt macht er deren fünf, welches zum Zählen bequem iſt, indem dieſe Arbeit ſowohl, als der Verbrauch der Stoppeln, nach dem Tauſend Handvoll verkaufet wird. Alsdenn bringt man dieſe Stoppeln an den Ort, wo ſie zum Decken verbrauchet werden ſollen, und ſetzet ſie in einen großen Haufen.

Das Zimmerwerk iſt zu dergleichen Stoppeln, die ohnedies leicht ſind, auch nicht ſtark; doch muß auch daſſelbe weder zu flach, noch zu ſteil ſeyn. Wäre es zu flach, ſo würde das Waſſer nur langſam ablaufen, in die Stoppeln eindringen, und dieſelben leichtlich zum Faulen bringen. Wäre hingegen das Dach zu ſteil, ſo würde der Wind oder die Vögel nach und nach viele Stoppeln losmachen, und es würde der Regen leicht in das Gebäude eindringen. Man giebt daher dem Dache gemeiniglich einen Fall von 45 Graden. Der Zimmermann füget die Sparren im Forſte L (Fig. 437) zuſammen, befeſtigt ſie auf den Stuhlſetten F, und läßt ſie 18 Zoll über die auswendige

Seite

Seite der Mauer vorſtoßen, damit der Stoppeldecker den Abfall O formiren könne. Die Sparren ſetzet man gemeiniglich 2 Fuß weit von einander, wobey man von der Mitte des einen Sparrens bis zur Mitte des andern rechnet; weil es hinreichend iſt, wenn 3 Sparren unter 1 Latte kommen.

Der Decker macht den Anfang mit dem Aufſchlagen der Latten H, und nagelt ſie dergeſtalt auf die Sparren, daß eine von der andern 6 bis 7 Zoll entfernt iſt. An einigen Orten, wo das Holz rar iſt, bedient man ſich, anſtatt der Latten, dünner, 6 bis 7 Fuß langer, Stangen. Man bindet ſie mit Weidenruthen (Wieden) auf die Sparren, welche ſelten viereckig, ſondern ſo beſchaffen, wie ſie gewachſen ſind, und die man ſowohl auf den Stuhlſetten, als auch im Forſte, mit hölzernen Nägeln beveſtiget. Man ſetzt ſie auch ungleich auf die Stuhlſetten, und beobachtet keine gewiſſe Entfernung.

Wenn das Holzwerk in Ordnung iſt, macht er die Stoppeln zu Schauben, (Fig. 438. Fr. Javelle de chaume) indem er von dem kegelförmigen Stoppelhaufen D mit einer Sichel einen Armvoll Stoppeln nimmt, und die Halme auf dem Boden gleich ſtampfet, bis er einen ſolchen geraden Haufen zuſammengebracht hat. Dieſes Schaub leget er an einen reinlichen Ort, und bindet zwey ſolcher Schaube mit einem Strohſeil zuſammen. Wenn der Arbeiter 2, 3 oder 400 Bund Schaube gemacht hat, macht er den Anfang mit dem Decken; doch weil die dürren Stoppeln leicht zerbrechen, ſo feuchtet man ſie in heißem Wetter mit Waſſer an, ehe man ſie zu Schauben macht, und auch denn, wenn ſie ſchon zu Schauben gemacht worden ſind.

Der Decker macht den Anfang bey Verfertigung des Abfalls O, (Fig. 437). Hierzu ſuchet er ſich die beſten Stoppeln aus, und macht ſich Schaube, die ungefähr 4 Fuß lang ſind. Eins dieſer großen Schaube bindet er beym vierten Theil ſeiner Länge folgendergeſtalt zuſammen. Er hat eine lange Weidenruthe a b, Fig. 439, die er an dem ſtarken Ende b ſpitzig, an dem andern dünnern Ende a aber zuſammen drehet, und ein Oehr macht. Alsdenn ſtecket er dieſe Wiede von a in b, Fig 440, in das Schaub, und umgiebt damit den Theil a b. Hierauf ſteckt er die Wiede durch ihr Oehr b, und ziehet den Theil des Schaubes a b feſt zuſammen. Ferner ſteckt er die Wiede bey c durch, bringt ſie von unten, bey d wieder heraus; endlich, nachdem er ſie am Rande e wieder hervor bringt, ziehet er den Theil e d ſtark zuſammen, wie er ſolches am andern Rande des Schaubes a b gethan. Das nämliche geſchicht auch am andern Ende des

Schaubes; und alsdenn befindet es ſich an beyden Enden ſo gebunden, wie man in f g, und h k, ſieht. Hierauf wird es mit einer recht ſcharfen Sichel, nach der punctirten Linie i, in 2 Theile zerſchnitten. Es werden demnach 2 Schaube oder Unterlagen (Fr. Couſſinets) zum Abfalle daraus, die in der Mitte ihrer Länge von einer Wiede durchflochten ſind.

Sind die Gebäude niedrig, ſo kann ein Handlanger die Schaubenbunde mit einer Korngabel dem Decker, der aufs Dach geſtiegen iſt, zureichen; iſt aber das Gebäude hoch, ſo nimmt ſie der Handlanger auf den Kopf, und trägt ſie vermittelſt einer Leiter auf das Dach. Im Abfalle leget der Decker die Unterlagen ſehr enge zuſammen, und ſo, daß ſie an der Seite ein wenig übereinander vorragen. Man ſieht eine Reihe Unterlagen, welche auf dieſe Art in O P (Fig. 437) geordnet ſind. Und damit ſich der Abfall deſto beſſer erhalten möge, und er ſogar etwas aufgeworfen ſey, macht man auf den vorragenden Theil der Sparren, anſtatt der Latten, eine Reihe etwas dicke Stangen, auf welche ſich die Enden der Unterlagen ſtützen können.

Wenn der Abfall, längs dem Gebäude hin, mit Unterlagen verſehen iſt, macht der Decker die Einfaſſung P P (Fig. 437) an dem Giebel, welches mit Schauben geſchieht, die mit Strohbändern, oder, welches noch beſſer iſt, mit Wieden zuſammengebunden ſind, weil dieſe Einfaſſung mehr als der übrige Theil des Daches, der Gefahr ausgeſetzt iſt, vom Winde weggeführet zu werden. Dieſes geſchieht auch bey allen Rändern und Einfaſſungen des ganzen Daches, daß man die Schaube ſorgfältig, entweder auf den Sparren oder Latten, mit Wieden anbindet. Außerdem ſchlägt man noch hölzerne Nägel durch, welche in die Einfaſſung der Mauer gehen, dergleichen zween in Q punctirt ſind. Und da es endlich von der größten Erheblichkeit iſt, daß dieſer Theil wider den Anfall des Windes recht geſichert ſey: ſo legen Einige auf die Stoppelſchaube, nach vollendetem Decken, noch 2 Sparren R R nächſt am Giebel, die oben übers Kreuz kommen, unten aber ans Holzwerk angebunden werden.

Die von halben Schauben gemachten Unterlagen bedecket man mit einer Reihe ordentlicher Schaube, von denen das eine Ende über die Unterlage weggehet, und bindet ſie mit Wieden an die Sparren oder Latten. Hierbey iſt zu bemerken, daß die Schaube in der Mitte ſtärker, als an ihren Enden, ſind; der dickſte Theil derſelben kommt auf den Schwanz der Unterlage, der dünnere aber muß die Unterlage gänzlich bedecken, und ſogar noch etwas über dieſelbe wegragen.

Der

Der Decker S drückt die Schauben mit dem Knie und den Händen feſt zuſammen; und indem er ſolchergeſtalt eine Reihe nach der andern an die Sparren anbindet, gelanget er endlich zum Forſte oder Rücken des Daches hinauf, wo er durch die beyden Schaubenreihen an den beyden Seiten des Daches das Bauholz, welches den Forſt ausmacht, ein wenig bedecket, und noch längs dem Forſte hin große Forſtſchauben quer über den Forſt anbindet. Außerdem beſchwert man noch die Forſtſchauben, gegen den Ungeſtüm der Winde, mit angefeuchteter Erde, welche man mit einem gewiſſen, länglich runden und ſpitzigen, Klopfholz anſchlägt.

Wenn nun das Dach ſolchergeſtalt gänzlich mit Stoppeln gedeckt iſt, bleibt es etwa 2 oder 3 Monathe unvollendet liegen, damit die Halme der Stoppeln Zeit gewinnen, ſich auf einander niederzulegen. Nachher beſteigt der Decker das Dach von neuem; und wenn er Oeffnungen, die man Klinſen, (Fr. Gautieres) nennt, findet, ſtößt er das Klopfholz in die hohlen Stellen, zieht es am Stiele heraus, macht die Höhlung größer, ſtecket eine neue Schaube hinein, und macht die Stelle mit den Händen eben, indem er die überflüßigen Stoppeln ausreißt und herabwirft. Hierauf ſchlägt er das Dach mit der Fläche ſeines Kammes, welches eine Stange mit etlichen eiſernen Nägeln iſt, zuſammen, und kämmt das Dach mit deſſen Zähnen. Zuletzt klopft er den Abfall mit dem Klopfholze gerade, und wirft zwiſchen das Mauerwerk des Giebels, und den Rand der Schaube, die denſelben decken, mit einer Kelle Erde an.

Bey den Stoppeldächern muß man, ſoviel möglich, die Einkehlen vermeiden. Wenn es aber die Nothwendigkeit erfordert, muß man den Grund von dergleichen Dachkehlen mit ſtarken Schauben verſehen. Man vermeidet auch die Kapplöcher, und macht lieber ein Fenſter in den Giebel, wie bey T zu ſehen iſt. Wäre man aber genöthigt, dergleichen in das Dach zu bringen, ſo müſte man es ſehr niedrig machen. Man müſte auch, vermittelſt der Sparren, die man unten in zween andern Sparren vom Hauptgeſpärre ſetzte, einen beſondern und kleinen Forſt machen. Die Einkehlen müſten alsdenn mit vielen Stoppeln verſehen, und oben auf dem Kapploche müſte ein runder Rücken gebildet werden. Will man aber dieſe Kapplöcher höher haben, ſo müſſen deren Seitenwände von Säulenwerk gemacht ſeyn, und das Dach wie ein ſonſt gewöhnliches gedecket werden. Will man in die Strohdächer ein ſogenanntes Ochſen-Auge [ſiehe unter Fenſter (Dach-)] machen, ſo ſteckt man einen Eimer ohne

Boden zwiſchen die Schaube, leget an deſſen Seiten Unterlagen, und decket das übrige mit gewöhnlichen Schauben.

Die Stoppeldächer ſind für die Bauerhäuſer ſehr gut. Sie ſind im Sommer kühl, und im Winter warm, und haben auch den Vorzug, daß ſie viele Koſten für das Zimmerwerk erſparen; allein auf Meyerhöfen ſind ſie nicht dienlich; nicht bloß deswegen, weil ſie der Feuers-Gefahr leichter ausgeſetzt, ſondern auch, weil ſie gemeiniglich von den Tauben und andern Geflügel beſchädiget werden. Ueberdies dienen ſie auch noch den Mardern, Mäuſen und Ratten zum Aufenthalt. Sie dauern ohne beträchtliche Ausbeſſerung, 12 bis 15 Jahre. Entführt ja der Wind eine Schaube, ſo bindet man mit Weiden-Ruthen eine neue an die Latten an; oder ſchlägt, nach heftigem Regen, mit dem Klopfholze eine oder die andre Schaube wieder ein. Nach 12 bis 15 Jahren aber iſt die Oberfläche eines ſolchen Daches verfault, und man ſiehet Kräuter und Moos auf denſelben wachſen. Will man dem gänzlichen Verluſte des Daches vorbeugen, ſo muß man eine große Ausbeſſerung vornehmen, welche man den Mantel nennet. Dieſe Ausbeſſerung beſteht in einer Lage neuer Stoppeln, die man über das ganze Dach macht. Man nimmt das verfaulte hinweg, bis man auf die geſunden Stoppeln kommt. Man ſteckt zuerſt am Abfalle neue Schauben, vermittelſt des Klopfholzes, ein; geht ſodenn von Latte zu Latte fort, und preſſet neue Schauben zwiſchen die alten ein, indem man ſie mit den Knieen andrückt, und mit dem Holze einklopft. Zuletzt wird der Mantel, wie bey neuen Dächern, ausgekämmt, und der Forſt beſchaubet, und wieder mit Erde bedecket. Solchergeſtallt ſteht das Dach wieder 12 bis 15 Jahre.

Nach dem Berichte des VI B. des aus dem Engl. überſetzten Muſeum ruſtic. & commerciale, S. 238 und 246, bedient man ſich auch in einigen Gegenden Englands, der Stoppeln zum Decken. Siehe auch den VIII B. derſelben, S. 359 und 365.

Weil

Weil die ordinären Strohdächer der Feuersgefahr so sehr ausgesetzt sind: so hat man, um diese üble Eigenschaft derselben zu verbessern, die Leimschindeldachung auf den Dörfern in Vorschlag gebracht. Die Verfahrungsart dabey besteht darinn. Der Accurateſſe wegen macht man aus Brettern, so lang das Stroh ist, und so breit man die Schindel haben will, einen ordentlichen Tisch, welcher an den langen Seiten mit Leisten, ungefähr 1½ Zoll hoch, verschlagen wird. Auf diesen leget man recht naß gemachtes Stroh 1½ Zoll hoch von einer Leiste bis zur andern; alsdenn nimmt man einen Stock, leget denselben quer über das Stroh, jedoch daß an beyden Seiten der Stock heraustraget, um an diesem Stock die Schindel tragen zu können; hierauf wird über diesen Stock das Aehr-Ende des Strohes herübergeschlagen, daß die Schindel 6 Viertel lang wird, nachdem es die Länge des Strohes leidet; alsdenn wird der ganze obere Theil erst auf einer, hernach auf der andern Seite mit dünngemachtem Leimen Ellenlang beschmieret, zwey Viertel aber, nämlich das unterste Ende oder die Sturz-Enden, bleiben Stroh. Diese Leimschindel wird an der Sonne wohl getrocknet, hernach auf die Latten, welche ¼ Elle weit gelattet, aufgelegt. Auf der Seite wird die eine Schindel auf die andere neben derselben etwa 1½ Zoll übergelegt, und mit Leimen verstrichen; die Schindel aber, welche von oben auf diese zu liegen kommt, wieder in frischen nassen Leim eingedrücket, wie man etwa die Hohlziegel in Kalk leget. Wenn nun auf solche Art das ganze Dach belegt ist, wird oben auf den Forst wieder frischer Leim gebracht; in diesen werden kurze doppelte Strohwischе, an welchen die Aehren-Enden gegen einander stehen, eingedrücket, und diese wieder oben mit Strohleim betragen, auf beyden Seiten in die Rundung gestrichen, und an den vier Seiten auf dem lezten Sparren hinauf zwischen den Latten mit gutem Strohleime verstrichen.

Die

Die Koſten eines ſolchen Daches, von 48 Ellen lang, und 12 Ellen hoch, und ¾ Elle weit gelattet, und mit ⅔ Elle breiten und ¼ Elle langen Leimſchindeln belegt, haben im J. 1757, in einem Sachſen-Eiſenachiſchen Dorfe Allſtedt betragen:

3 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr.	4 Rthlr.	12 Gr.
8 Karren Leim, à 2 Gr.	—	16 —
Arbeitslohn	4 —	— —
Summa	9 Rthlr.	4 Gr.

Eine ſolche Dachung liegt ungefähr 12 bis 16 Jahre, darnach ſolche der Wetterſeite ausgeſetzt iſt. Ein allgemeiner Fehler bey dieſer Dachung iſt, daß man alsdenn friſchen Leim darauf trägt und Strohwiſche hineindrücket; oder man heftet die Strohwiſche mit Weidengerten auf die Leimſchindeln; denn hierdurch wird die gute Abſicht, feuerfeſte Dachung in den Dörfern zu haben, wiederum vereitelt. Da mit obigen 8 Karren Leim und 3 Schock Stroh, 4 Scheffel Nordhäuſer Maaß Kalken-Ausſaat gedünget werden können, und alſo die dieſfalls angewendeten 9 Rthlr. 4 Gr. vergütet werden: ſo würde, wenn zu oben geſetztem Maaß à 48 Ellen lang und 12 Ellen hoch Dachung, nur

12 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr.	18 Rthlr.	
24 Sparren Deckerlohn, à 4 Gr.	— 4 —	
Summa	22 Rthlr.	

genommen würden, dieſes der Ertrag eines doppelten Strohdaches ſeyn, deſſen Dauer auf 20 bis 30 Jahre angenommen werden kann, welches doch ohne Ausbeſſerung nicht leicht geſchiehet. Der Ertrag eines einfachen Strohdaches von obiger Größe, welche man im Thüringiſchen vielfältig antrifft, kann mit

9 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr.	13 Rthlr.	12 Gr.
Deckerlohn, den Sparren à 4 Gr.	— 4 —	— —
Summa	17 Rthlr.	12 Gr.

präſtiret werden, welches aber über 16 bis 20 Jahre nicht dauert, und öfters großen Schaden vom Winde leidet. Wenn ich weiter zu obiger Größe Ziegeln nehme, ſo wird der Ertrag, 3 Stück Ziegel auf 1 Elle hoch und breit gerechnet, 5184 Stück betragen, die an den mehreſten Orten unter 50 Rthlr. nicht werden können aufgeleget werden, auch die Gebäude ungleich mehr beläſtigen müſſen, als die oben erwähnten Leimſchindeln.

In

In Ermangelung des Leims könnten ſolche Schindeln auch von Thon oder anderer lettigen Erde verfertiget werden.

Dieſer Thon oder Letten, wenn er zur Düngung auf die Aecker geſchaffet würde, könnte wohl nicht leicht Schaden verurſachen, ſondern würde den ſchwarzen ſandigen und andern leichten Ländereyen gewiß eine vorzügliche Melioration ſeyn; und hier würden wir eine recht ſalpeterhaltige Mergelgrube auf unſerer Dachung erhalten, und unſere Wohnungen auf dem Lande nicht leicht von den Flammen verzehren ſehen; beſonders, wenn durch ein Landesgeſetz mit verordnet würde, daß alle rüſtige Mannſchaft des Dorfes ſich ſofort an das Gebäude, welches im Brande ſtünde, machte, und ſelbiges aus einander riſſe. So procediren die Halloren, und es iſt leicht einzuſehen, daß ſie Recht haben. Denn, man darf nur ein Feuer, welches in vollem Brande iſt, aus einander werfen, ſo verlöſcht ein Stück nach dem andern; und das Fliegen iſt bey den Leimſchindeln nicht zu beſorgen, wie bey Stroh oder Holzſchindeln.

Sendſchreiben von einer Dachung mit Leimſchindeln, welche dauerhaft und feuerfeſt, dabey aber wohlfeil iſt, die Gebäude vor eindringendem Regen und Schnee ſichert, und zuletzt zu einer guten Düngung der Felder gebraucht werden kann, von Jo. Wilh. Quenſtedt, ſ. im XIII Bande der Oecon. Nachr. Lpz. 1761, 8. S. 356—360, desgl. in No. 33 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 293—295.

Eb. deſſ. Beantwortung der Anfrage: ob durch die beſchriebenen Leimſchindeln der Regen dringe und der Leim davon abgewaſchen werde, auch wie die Schindeln an die Latten befeſtiget werden? ſ. in No. 2 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1766, S. 15.

H. W. R. Anmerkung von Leimſchindeln, ſ. in No. 6 derſ. v. e. d. J. S. 44.

Hrn. Rammelt Nachricht von Leimſchindeln, ſ. in No. 38 derſ. v. J. 1769, S. 370, f.

In der Gegend von Delitſch findet man eine andere Art von Dachung, da die Sparren ausgeſtaket, und ſodenn die Fläche des Daches mit Leimen überzogen worden, darauf hernach ein gewöhnliches Strohdach gebracht wird. Da aber dieſe Art der

Häuſer

Die Koſten eines ſolchen Daches, von 48 Ellen lang, und 12 Ellen hoch, und ¼ Elle weit gelattet, und mit ⅔ Elle breiten und ⅓ Elle langen Leimſchindeln belegt, haben im J. 1757, in einem Sachſen-Eiſenachiſchen Dorfe Allſtedt betragen:

3 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr.	4 Rthlr.	12 Gr.
8 Karren Leim, à 2 Gr.	—	16 —
Arbeitslohn	4 —	—
Summa	9 Rthlr.	4 Gr.

Eine ſolche Dachung liegt ungefähr 12 bis 16 Jahre, darnach ſolche der Wetterſeite ausgeſetzt iſt. Ein allgemeiner Fehler bey dieſer Dachung iſt, daß man alsdenn friſchen Leim darauf trägt und Strohwiſche hineindrücket; oder man heftet die Strohwiſche mit Weidengerten auf die Leimſchindeln; denn hierdurch wird die gute Abſicht, feuerfeſte Dachung in den Dörfern zu haben, wiederum vereitelt. Da mit obigen 8 Karren Leim und 3 Schock Stroh, 4 Scheffel Nordhäuſer Maaß Rokken-Ausſaat gedünget werden können, und alſo die dieſfalls aufgewendeten 9 Rthlr. 4 Gr. vergütet werden: ſo würde, wenn zu oben geſetztem Maaß à 48 Ellen lang und 12 Ellen hoch Dachung, nur

12 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr.	18 Rthlr.	
24 Sparren Deckerlohn, à 4 Gr.	4 —	
Summa	22 Rthlr.	

genommen würden, dieſes der Ertrag eines doppelten Strohdaches ſeyn, deſſen Dauer auf 20 bis 30 Jahre angenommen werden kann, welches doch ohne Ausbeſſerung nicht leicht geſchiehet. Der Ertrag eines einfachen Strohdaches von obiger Größe, welche man im Thüringiſchen vielfältig antrifft, kann mit

9 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr.	13 Rthlr.	12 Gr.
Deckerlohn, den Sparren à 4 Gr.	4 —	—
Summa	17 Rthlr.	12 Gr.

präſtiret werden, welches aber über 16 bis 20 Jahre nicht dauert, und öfters großen Schaden vom Winde leidet. Wenn ich weiter zu obiger Größe Ziegeln nehme, ſo wird der Ertrag, 3 Stück Ziegel auf 1 Elle hoch und breit gerechnet, 5184 Stück betragen, die an den mehreſten Orten unter 50 Rthlr. nicht werden können aufgeleget werden, auch die Gebäude ungleich mehr beläſtigen müſſen, als die oben erwähnten Leimſchindeln.

In

In Ermangelung des Leims könnten ſolche Schindeln auch von Thon oder anderer lettigen Erde verfertiget werden.

Dieſer Thon oder Letten, wenn er zur Düngung auf die Aecker geſchaffet würde, könnte wohl nicht leicht Schaden verurſachen, ſondern würde den ſchwarzen ſandigen und andern leichten Ländereyen gewiß eine vorzügliche Melioration ſeyn; und hier würden wir eine recht ſalpeterhaltige Mergelgrube auf unſerer Dachung erhalten, und unſere Wohnungen auf dem Lande nicht leicht von den Flammen verzehren ſehen; beſonders, wenn durch ein Landesgeſetz mit verordnet würde, daß alle rüſtige Mannſchaft des Dorfes ſich ſofort an das Gebäude, welches im Brande ſtünde, machte, und ſelbiges aus einander riſſe. So procediren die Halloren, und es iſt leicht einzuſehen, daß ſie Recht haben. Denn, man darf nur ein Feuer, welches in vollem Brande iſt, aus einander werfen, ſo verlöſcht ein Stück nach dem andern; und das Fliegen iſt bey den Leimſchindeln nicht zu beſorgen, wie bey Stroh oder Holzſchindeln.

Sendſchreiben von einer Dachung mit Leimſchindeln, welche dauerhaft und feuerfeſt, dabey aber wohlfeil iſt, die Gebäude vor eindringendem Regen und Schnee ſichert, und zuletzt zu einer guten Düngung der Felder gebraucht werden kann, von Jo. Wilh. Quenſtedt, ſt. im XIII Bande der Oecon. Nachr. Lpz. 1761, 8. S. 356—360, desgl. in No. 33 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 293—295.

Eb. deſſ. Beantwortung der Anfrage: ob durch die beſchriebenen Leimſchindeln der Regen dringe und der Leim davon abgewaſchen werde, auch wie die Schindeln an die Latten befeſtiget werden? ſt. in No. 2 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1766, S. 15.

H. W. R. Anmerkung von Leimſchindeln, ſt. in No. 6 derſ. v. e. d. J. S. 44.

Hrn. Rammelt Nachricht von Leimſchindeln, ſt. in No. 38 derſ. v. J. 1769, S. 370, f.

In der Gegend von Delitſch findet man eine andere Art von Dachung, da die Sparren ausgeſtaket, und ſodenn die Fläche des Daches mit Leimen überzogen worden, darauf hernach ein gewöhnliches Strohdach gebracht wird. Da aber dieſe Art der

Häuſer durch den Leim ſehr beſchweret werden, das Ungeziefer ſich zwiſchen den Leim und das Strohdach ſehr einniſtet, auch durch die Befeſtigung der Latten zum Strohdache mit hölzernen Nägeln, Gelegenheit zum Feuerfangen gegeben wird: ſo ſcheinen die Leimſchindeln größere Vorzüge zu haben.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1769, S. 412.
Wie Dächer mit Leimen gefüllet werden, von Hehr Dahl, ſ. im XXV B. des überſ. Schwed. Abhandl. S. 250—252.

Die dritte Art der Dachungen auf dem Lande, ſind die Dächer von Rohr (Schilfrohr). Das Rohr wird im Winter, wenn es gefroren hat, geſchnitten. Zu der Zeit iſt es 6 Fuß hoch. Was bey deſſen Einſammlung zu beobachten, findet man im II Th. dieſes Werkes, S. 482—484.

In Deutſchland werden viele Wirthſchaftsdächer nur ganz allein vom Rohr, ohne es zu Schoben zu binden, gemacht. Zu ſolchen wird eben ſo, wie zu Strohſchoben gelattet, doch mit dem Unterſcheid, daß das Rohr vorher noch beſonders in Stäbe oder Stöcke von 3 Ellen, oder etwas länger, Gebund an Gebund feſt gebunden, und dieſer Flügel oder Schuppen alsdenn mit feſten Wieden, Wurzeln u. d. gl. auf die Latten befeſtigt wird, welches denn nicht nur ein ſchönes, auswendig vollkommen glatt ausſehendes, ſondern auch recht dickes Dach abgiebt, indem es wohl ½ Elle dick übereinander zu liegen kommt. Werden hingegen Schoben gebunden oder geknüpft, ſo muß der Knoten allemal auf die breite Seite gemacht werden; denn, woferu er auf die ſchmale Seite geknüpft wird, drücket er den andern Schoben von ſich ab; und es bleibt ein Loch, durch welches, wenn es auch nicht groß iſt, der Regen und das Schnee-Geſtöber eindringen kann.

Wie ein Rohrdach in Frankreich gedeckt wird, ſ. Schauplatz der Künſte und Handwerke, B. VI, S. 288; und Hallens Werkſtätte der heutigen Künſte, B. V, S. 58.

Wo

Wo viele Rohrbrüche sind, da findet man in den Dörfern fast keine andere, als Rohrdächer. Sie haben auch vor den Strohdächern den Vorzug, daß sie länger, und in die 30, 40 bis 50 Jahre ohne Ausbesserung dauern, wofern nur das Rohr zu rechter Zeit, wenn es reif ist, geschnitten worden. Es nutzet sich ein solches Dach, weil es festerer Art ist, nicht so viel ab, als wie ein Strohdach. Auch machen die Mäuse nicht so viel Nester darinn, und die Tauben können auch von solchem Dache nicht so viel abtreten; wiewohl auch das Decken mehr Geschicklichkeit erfordert, auch noch einmal soviel Deckerlohn kostet, als ein Strohdach. Hingegen ist aber auch ein Rohrdach weit gefährlicher, als ein Strohdach. Kommt ein Rohrdach in Brand, so ist alles ohne Rettung verloren. Es giebt eine schnell auflodernde starke Flamme, und brennt geschwind durch; es schießt brennend herunter; und wenn die Thüren in eine von den langen Seiten der Gebäude unters Dach gesetzt sind, so kann, wenn es herunterfällt, kein Mensch herein noch herauskommen, und Menschen und Vieh können in die größte Lebensgefahr gerathen. Wo demnach Rohr-Dächer sind, da hat die Policey doppelte Ursache, durch sehr scharfe Gesetze und genaue Aufsicht zu verhindern, daß niemand mit einer brennenden Tobakspfeife auf dem Hofe herum gehe, oder mit einem brennenden Licht, bloß und ohne Laterne, in die Ställe und noch weniger auf den Boden laufe. Ferner sollte die Policey es nach aller Möglichkeit zu veranstalten suchen, daß an solchen Orten, wenigstens bey den Wohnhäusern, die Hausthüren in eins von den Giebel-Enden angebracht werden, damit man doch wenigstens so lange einen freyen Ausgang behalten möge, bis das Sparrwerk niedergebrannt ist.

Besondere zünftige Rohrdachdecker hat man nicht, sondern es sind nur gemeiniglich Tagelöhner, die sich auf diese Arbeit legen, welche denn auch entweder nach Tage-

Lohn,

Lohn, oder nach Bunden und Schocken Rohr, die ſie decken, nach einem landüblichen Preiſe bezahlet wird.

Auf Rohr- und Strohdächer werden die Förſte von verſchiedenener Art gemacht. Einige werden von Feld- oder Wald-Raſen aufgelegt, andere von Ackerquecken oder Pehden, noch andere von langem Stroh mit Lehm vermengt. Zu leztern werden von gutem Stroh lange Lehmzöpfe gemacht, und ſolche reihenweiſe feſt neben einander oben quer über den Forſt gelegt, und noch eine dergleichen Schicht auf die Wechſel nachgeleget. Dergleichen Förſte werden mit einer Stange auf jeder Seite, und oben mit Querſpannungen, die man Reiter nennet, befeſtiget. Die Förſte von Schindeln, ſollten billig allgemein abgeſchafft werden. Sie ſind an ſich koſtbarer, als die andern, zumal in holzarmen Gegenden; ſie ſind wenig dauerhaft, beſonders wenn ſie, wie gewöhnlich geſchieht, von fichtenen oder kiefernen Holze verfertigt ſind; und der Landmann ſieht ſich beynahe bey jedem Froſte genöthigt, ſie auszubeſſern. Ganz anders verhält es ſich mit den Förſten aus Quekken. Das Material und die Zubereitung iſt wohlfeiler; auch dauern ſie ungleich länger. Indeſſen kommt auch vieles, bey ihrer Anfertigung, auf die rechte Methode an. Förſte, wozu nur allein Quecken genommen werden, ſind keinesweges feſt und dauerhaft. Will man ſie auch durch die, an einigen Orten gebräuchlichen, hölzernen Reiter für den Sturmwinden ſchützen: ſo erlangt man dadurch ſeinen Endzweck nicht; zu geſchweigen, daß dieſe Reiter Holz koſten, und überdem den Gebäuden ein ſehr häßliches Anſehen geben.

Die beſte Art, Förſte aus Quecken zuzubereiten, findet man im Glogauſchen Kreiſe, beſonders in den Dörfern Brieg und Herrndorf. Die Meiſter daſelbſt verfahren folgendergeſtalt. Zuerſt nehmen ſie eine breite Lage von Quecken, welche ſie, ſo feſt als möglich, ſowohl in- als oberwerts in die Schoben einzufügen ſuchen; hierauf

hierauf kommt eine Schicht Mooß, welche mit möglichſtem Fleiß in dieſe Unterlage von Quecken eingedrückt wird, und darüber Sand, etwa 1 Zoll dick, welchen ſie ſogleich ſtark mit Waſſer anfeuchten. Sodenn fangen ſie eine neue Schicht von Quecken, Mooß und Sand, nach der erſtbeſchriebenen Art, an, und ſetzen dieſe Arbeit 3, 4, auch 5 mal fort, bis der Forſt ſeine erforderliche Höhe erlangt hat, da ſie ihn alsdenn auf der äußern Spitze noch mit Quecken, in Form eines halben Mondes, belegen, und dieſe gleichfalls feſt eindrücken. Um dem Forſt die gehörige Proportion zu geben, wird jede obere Schicht um etwas ſchmäler, als die unterliegende, gemacht.

Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſ. a. d. J. 1773, S. 383, f.

Noch eine Art Dachungen auf dem Lande giebt es, die von Sennen (Teichſennen), die in Teichen wachſen, und die man zu Schoben macht, verfertiget werden. Allein, dieſe Dächer gehören unter die ſchlechten. Denn in der Sonne laufen die Sennen, wenn ſie vorher naß ſind, empor und werden krumm; kommt hernach der Wind ſtark darauf, ſo riefelt ſich das oberſte davon ab; und wenn die Tauben darauf fallen, ſo treten ſelbige mit ihren Füßen die abgelaufenen Sennen ab. Daher nimmt ein ſolches Dach eher, als ein anderes, auf der Sonnenſeite ab. Wer Sennenſchoben zum Dache braucht, der muß ſolche nur in Schatten decken, wohin die Sonne nicht anſcheinet; da dauern ſelbige länger, und man kann wohl das Dach 15 bis 20 Jahre erhalten, wenn es recht dicht gedecket worden iſt. Zu dieſen Schoben wird, wie bey den Stroh- und Rohrdächern, gelattet.

Leopoldts Einleit. zu der Landwirthſchaft. Gotau, 1750, 4. S. 743.

Ebendeſſ. Civilbaukunſt, im XI B. der Oecon. Nachr. Lpz. 1759, 8. S. 603, f.

In Schweden macht man Torf- oder Raſen-Dächer, und zwar theils mit Rinden und Spriegeln, theils

mit Rinden und Brettern, theils mit Stroh und Spriegeln, theils mit Stroh und Brettern, welche man im I B. der überſ. Schwed. Abhandl. S. 177—179, im VIII B. S. 259, f. im XXVII B. S. 47—52, und in des Freyherrn Härlemann zwoten Reiſe durch einige Schwediſche Provinzen, Lpz. 1764, 8. S. 209, f. beſchrieben findet.

Die Dachdeckungen mit Reiſern, Abfallholz der Zimmerleute und Geflechte von Weiden, kann man billig unter die allerſchlechteſten rechnen, weil es aus der Natur der Sache ſchon zur Genüge erhellet, daß keine Art von Eindeckung, der Näſſe und Fäulniß, wie auch dem ſchnellen Anbrennen, mehr unterworfen ſey, als dergleichen Geflechte von Reiſern und Spänen. Wenn man aber zugleich hierbey eine Menge vieler ländlichen Gebäude und Gegenden, wo kein anderes wohlfeiles und ſchicklicheres Eindeckungsmaterial zu haben iſt, in Betrachtung ziehet: ſo verdienen dieſe Dachdeckungen auf alle Weiſe eine große Aufmerkſamkeit und Vorſchläge dienlicher Mittel zur Verbeſſerung ihrer Unvollkommenheit. Von den, mehrentheils koſtbaren, Mitteln, wodurch das Holz in freyer Luft für den Angriff der Fäulniß und des Feuers in Sicherheit geſetzt werden kann, iſt hier keine Anwendung zu machen, weil die Häuſer mit einer Reisbedachung theils klein und von geringem Werth ſind, und es daher der Natur gemäßer iſt, den Angriff der Näſſe und die Feuerſicherheit durch wohlfeile Materialien, die man in einer jeden Gegend findet, zu erhalten zu ſuchen, als durch einen künſtlichen Ueberzug oder Kleiſter, welcher eine genaue verhältnißmäßige Zubereitung und einen vorſichtigen Gebrauch nothwendig macht. Das, was Hr. Herzberg, in ſeinen bereits angeführten Vorſchlägen zur Verbeſſerung der bisher üblichen Dächer, S. 74, ſtatt deſſen in Vorſchlag bringt, iſt ſo wenig ein Ideal, als man an verſchiedenen Orten Schleſiens ſchon bewährte Erfahrungen davon aufzuweiſen

ſen hat. Auf denen Sparren, welche vorher etwas niedriger und flächer, wie gewöhnlich, eingerichtet werden müſſen, nagelt man dichtgeflochtne Horden von Weid.n, Haſeln, oder andern geſchmeidigem Holze. Dieſe Horden werden 2 Zoll hoch mit einem fetten, geſchlagenen Thon überzogen. Auf dieſen Thon wird 2 bis 3 Zoll hoch eine gute, fette, bindende, ſchwarze Erde, worunter kleingehackte friſche Queckenwurzeln gemiſcht worden, feſt und dicht geſchlagen, auf gleiche Art, als man die Abdachungen an den Feſtungswerken mit breiten Schlaghölzern glatt und eben plackt. Endlich beſtreuet man dieſe Erde mit Heuſamen, welcher feucht eingeſchlagen wird; ſo, daß die Oberfläche zulezt die erforderliche Dichtigkeit und Feſtigkeit erhält, den Anfällen der Witterung zu widerſtehen. Ein ſolches Dach wird binnen kurzer Zeit ein ſo dichtes Gewebe von Gras und Queckenwurzeln, welches nur mit ſehr großer Gewalt zu zerreißen iſt, indem, wenn auch nach Verlauf etlicher Jahre die Horden verfaulen und eingehen, dies Gewebe nichts deſto weniger über das Sparrwerk hangen bleibt, ſich ſelbſt von Jahr zu Jahr dichter und unzerſtörbarer macht, und der Fäulniß und dem Feuer Troz biethet.

Ich komme nunmehr auf eine Art Dächer, welche owohl auf dem Lande, als auch hin und wieder in Städen, ſtatt finden. Dieſes ſind die Holzſchindeldächer. Sie ſind aber die allerſchlechteſten und zugleich die allerſtbarſten Dächer, weil ſie zu einer großen Holzverwüung Anlaß geben, daher ſie auch, wenigſtens in den ädten, an vielen Orten gänzlich abgeſchaffet und verthen worden.

hur-Brandenburgiſche Verordnung wegen Abſchaffung der Stroh- und Schindeldächer, d. d. 7 Apr. 1691, in *Mylii* Corp. Conſt. March. 5 Th. 1 Abtheil. 2 Cap. No. 6, S. 167.

önigl. Preußiſches Patent, in eod. mat. d. d. 12 Aug. 1720, eb. daſ. No. 36, S. 259.

eclaration, daß diejenigen, welche in den nächſten vier Jahren ihre mit Stroh, Rohr oder Schindeln gedeckte Häuſer abbrechen, und mit Ziegeldach aufbauen, 23 pro Cent genießen ſollen, d. d. 6 Mart. 1732, eb. daſ. No. 46, S. 311.

Verordnung wegen Abſchaffung der Schindeldächer in Schleſien, d. d. 2 Oct. 1743, in der Samml. Schleſ. Ordn. Nachtrag ad. h. a.

lt. d. d. 17 Apr. 1744; 19 Aug. 1749; 26 Sept. 1749; 5 Mart. 1750; 25 Oct. 1751; 6 Jul. 1752; eb. daſ. Nachtrag ad h. a.

Fürſtl. Heſſen-Darmſtädtiſche Feuerordn. v. 18 Jun. 1767, §. 1.

Die Schindeln ſind kleine Bretter, von 12 bis 14 Zoll lang, und von verſchiedener Breite, und etwa 4 bis 5 Linien dick, nachdem ſie beſtoßen oder behobelt worden. Sie werden von verſchiedenem Holze gemacht. Von eichenen Schindeln wird ein gutes Dach; es dauert wohl 30 und mehrere Jahre, zumal wenn die Schindeln von Raſen- und Feldeichen gemacht worden ſind; von Wald-Eichen hingegen dauern ſelbige nicht ſo lange. Von kernichtem Kiefernholze werden auch noch ziemlich gute Schindeln; ſie kommen aber lange nicht den eichenen gleich. Von ſolchen kann man ein Dach ungefähr 15 Jahre lang gut haben. Die Schindeln von roth- und weißfichtenem Holze ſind von einer ſchlechten Dauer, indem ſie kaum 10 Jahre dauern; ſie faulen bald an, und man kann von innen aus, an vielen Orten, durch das Dach ſehen.

Eine jede Schindel hat an der einen Seite einen Einſchnitt, oder Falz, und an der andern iſt ihr Rand ſcharf, ſo daß eine in die andere geſteckt werden kann. Zu Schindeln darf nicht weiter, als $\frac{3}{4}$ Elle, incluſive der Latte, wenn aber das Dach gedoppelt gemacht wird, noch wohl 1 Zoll weiter, gelattet werden; es müſſen aber die Schindelnägel nicht zu kurz ſeyn, damit durch beyde Schindeln der Nagel bis in die Latte durchgehe; denn ſonſt reißt oder hebt der Wind die Schindeln bald empor, und macht Löcher im Dache.

Daß die Schindeldächer die allerſchlechteſten und auch die koſtbarſten ſeyn, erhellet aus folgendem:

1. Muß das allerbeſte Holz, welches gut und gerade ſpaltet, zu der Schindel genommen werden. Der Baum darf nicht wammerich gewachſen ſeyn; denn mancher Baum ſpaltet wohl gerecht oder gerade, er iſt aber wammerich

merich, d. i. er reißt nicht gerade hindurch, ſondern ſplittert und zaſert ſich beym Spalt, und iſt ſolchergeſtalt unbrauchbar. Es muß der Baum auch nicht kernäſtig ſeyn, d. i. wenn er ſtarke Aeſte hat, welche er von Jugend auf getrieben, und ihm aus dem Kerne oder Marke gehen; denn ſolche drücken das Holz nach und nach, daß er nicht gerade oder gleichſpaltig bleibt. Er muß auch keine rothe Seite haben; nämlich, wenn er etwas krumm an einem Rande heraus, und nach und nach wieder in die Höhe gewachſen iſt, ſo wird die äußerſte Seite roth, und wenn man dieſelbe ſpalten will, ſo ſpringt das Holz hinweg, und ſchickt ſich alſo zu Schindeln keinesweges. Ferner darf der Baum nicht eisklüftig ſeyn, wenn nämlich derſelbe in ſtarken Fröſten von der Kälte dergeſtalt von einander gezogen worden, daß er, wie ein zerfroren Ey, von den Aeſten an bis in die Wurzel zerberſtet und zerriſſen, welcher Riß nachher, in der Saftzeit, in der Schale mit Safte wiederum angelaufen und zugewachſen, daß es eine ſichtbare Schärfe gegeben, welche aus dem Baume ausgewachſen. Endlich muß der Baum auch nicht kernſchälig ſeyn, welches an vielen, zumal Tannen-Stämmen, gefunden wird, und doch am allerwenigſten zu erkennen iſt. Kurz, es muß das allerbeſte Holz ſeyn, das gut und gerade ſpaltet, welches zu Schindeln tüchtig ſeyn ſoll. Wie oft gehet nun von einem dazu abgehauenen Baume nur ein oder ein paar Klippel ab, das andere bleibt liegen, und muß zu Brennholz oder andern Dingen gebraucht werden. Wie viele Bäume werden, im beſten Wachsthum, zu Schindeln abgehauen, welche die geſchickteſten Bretklötzer und Mühlwellen abgegeben, und einen weit ſtärkern Forſtzins eingetragen haben würden!

2. Das Schindelmacherlohn beträgt ebenfalls viel; denn es muß mit 3, 4, auch wohl gar 5 Rthlr. von 60 Schocken bezahlet werden. Das Schock eichene Schindeln koſtet an einigen Orten 9 bis 10 Groſchen; 60 Schock Schindeln von Kiefernholze, 6 bis 8 Rthlr. und

das Schock fichtene Schindeln 2 bis 3 Gr. Man deket aber mit einem Schocke nur ein klein Fleckchen.

3. Die Nägel betragen auch bald so viel, wie die Schindeln selbst. Die dritte Schindel muß allemal mit 2 Nägeln befestigt werden; und zu Doppelschindeldächern werden Doppelschindelnägel erfordert, wovon das Schock an einigen Orten 1 Gr. 2 Pf. die einfachen und ordinären aber das Schock 1 Gr. kostet.

4. Der Lohn des Zimmermanns, welcher das Decken verrichtet, ist ebenfalls in Ansatz zu bringen. Er wird entweder nach dem Taglohn, oder im Verding nach den Schocken oder Tausend Schindeln bezahlt. 1 Schock Schindeln zu verdecken, zahlet man etwa 1 Groschen. Wenn man alle Kosten eines Schindeldaches recht genau in Anschlag bringen wollte, so daß auch das viele Holz, welches dabey verwüstet, oder wenigstens auf einen weit geringern Werth gebracht wird, nicht vergessen würde, und wenn man zugleich die beständigen Ausbesserungen und die kurze Dauer eines solchen Daches in Betrachtung ziehet: so würde man finden, daß ein Schindeldach kostbarer ist, als ein Ziegeldach. Und wenn es auch nun einmal so gut als möglich fertig geworden, so hat man

5. doch nur ein schlechtes und gefährliches Dach. Denn, wird es nur einfach von Schindeln gemacht, wie bey den armen Landleuten gemeiniglich geschiehet, so dringet Regen und Schnee hindurch; und im Sommer, wenn trocken Wetter und Sonnenschein ist, kann man, wenn man unter sein neues Schindeldach tritt, die Menge Spalten sehen, wo die Sonne durchscheinet, zumal wenn die Schindeln nicht genugsam dürre und ausgetrocknet gewesen, als sie aufgedeckt worden. Kommt alsdenn ein Gewitter oder starker Regen, so läuft es allenthalben durch das Dach ein. Ein gleiches geschiehet zur Winterszeit, wenn Schnee ist, da man unter solchen Dächern oft den Schnee so hoch liegend antrifft, als auf der Straße. Und wenn man sich endlich 10, 15 oder 20

Jahre

Jahre mit ſeinem Schindeldache geplaget hat: ſo muß man wiederum ein neues Dach auflegen, und hat die vorigen Koſten; ja auch wohl noch größere, wenn unter dem Dache das innere Holz an Sparren und Rähmen zugleich mit verfault iſt. Bey Feuersgefahr aber iſt ein Schindeldach unendlich ſchlimmer, als ein Strohdach; denn es brennt wie Schwefel, zumal wenn die Schindeln von Kiefern- oder Fichtenholz gemacht, und in heißer Sommerszeit ſehr dürre geworden ſind, als woran das Feuer leicht haftet, und ſehr ſchnell daran fortläuft; überdieß werden auch die in Brand gerathenen Schindeln zum Theil von der Gluth hoch hinauf in die Luft, und in der Höhe weit weggeführet, und wenn ſie ſodenn auf brennbare Dinge wieder niederfallen, ſo zünden ſie weiter an.

Nun kann man zwar einem Schindeldache eine längere Dauer verſchaffen, und auch das Eindringen des Regens und Schnees verhindern, wenn man es doppelt mit Schindeln beleget, entweder gleich im Anfange, oder hernach, da man neue Schindeln auf die alten aufdecket; allein, es werden auch dadurch die Koſten vermehret, die nicht ein jeder Landmann ohne Beſchwerlichkeit beſtreiten kann. Unterdeſſen ſollte man doch dieſe doppelte Dachung in holzreichen Gegenden, wo die Landleute weder mit Stroh und Rohr, aus Mangel dieſer Materialien, noch wegen ihres Unvermögens mit Ziegeln decken können, und wo man alſo die Schindeldächer beyzubehalten genöthigt iſt, geſetzlich anbefehlen, und zugleich anordnen, daß man die verfertigten Schindeln, ehe ſie aufgedeckt werden, eine Zeitlang in Waſſer, worinn Vitriol oder Alaun aufgelöſet worden, oder auch in Salzwaſſer, einweiche; denn, wenn gleich dieſes Mittel die Schindeln nicht vor dem gänzlichen Verbrennen bewahret, ſo werden ſie doch dadurch in den Stand geſetzt, dem Feuer eine Zeitlang Widerſtand zu thun; und wenn ſie auch endlich verbrennen, ſo geben ſie doch keine Flamme, ſondern verglühen nur.

Nach Hrn. D. Glasers Vorschlag kann man auch die Schindeldächer viel minder brennbar machen, wenn man sie an ihrer inwendigen Seite mit seinem Brand abhaltenden Holzanstriche schicklich überziehet, auswendig aber tannene oder andere biegsame Baumrinden aufnagelt, darüber etwa Ellenweit von einander zu liegen kommende, und an ihren Untertheilen gekerbte, nur ganz schmale, Holzleisten aufnagelt, auch das Dach mit einer etwas breiten Holzleiste (davon die untere an ihrem Untertheile ebenfalls gekerbt seyn muß,) umgiebt, sodenn solches mit Baumrinden belegte und mit schmalen Querleisten versehene Dach mit etwas zäher oder thonigter Erde, etwa 3 Querfinger dick, beschüttet, oder mit ausgestochenen Rasenstücken beleget.

Wenn man die Erde etwas dicker, bis etwa einer Querhand dick, darauf schüttet, oder so dicke und aneinander passende ausgestochene Rasenstücke darauf leget, und zumal gleich im Frühjahr, oder beym angehenden Herbste, frisch ausgegrabene und klein zerschnittene oder zerhackte Queckenwurzeln mit unter solche Erde mischet, oder zwischen und unter die Rasenstücke leget: so wachsen solche Wurzeln darinn fort, und halten die Erde oder die gebrauchten Rasenstücke wohl zusammen, zumal, wenn man ein solches Dach im Sommer, bey lange anhaltendem heißem und trockenem Wetter, zuweilen mit Wasser anspritzet.

Die Verfertigung der Schindeln verstehen zwar die Landleute mehrentheils selbst, wenn sie nur etwas mit dem Hobel umzugehen wissen; allein, da sie es selten verstehen, was vor Bäume dazu recht geschickt und tauglich seyn, und also viel Holz unnöthigerweise, und sich selbst zum Schaden, verderben können: so sollte das Schindelmachen bloß den Zimmerleuten, zu deren Handwerk ohnehin das Schindeldecken gehört, überlaßen werden, und selbigen würde dadurch einige Gelegenheit verschaffet werden, sich zur Winterszeit, wo die ordentliche Zimmerarbeit ruhet, etwas verdienen zu können.

An Oertern, wo Gebäude unumgänglich eine Holz-Dachung nöthig haben, und in den benachbarten Forsten keine zu Schindeln taugliche Bäume anzutreffen sind, kann man eine Dachung aus bereits geschnittenen Brettern verfertigen laßen. Man nimmt nämlich Bretter von $\frac{3}{4}$ Zoll rheinl. in der Dicke. Ist ein Brett 6 Zoll breit,

breit, ſo kann man es gleich ſo laßen; iſt es aber 8 und mehr Zoll, ſo wird es in der Mitte noch einmal durchgeſäget, welches ſogleich auf der Schneidemühle geſchehen kann, weil die Proportion ſolches Bretts nicht über 5 bis 6 Zoll in der Breite ſeyn muß. Es wird 21 Zoll lang geſchnitten, und nach dieſer Länge wird eine ſogenannte halbe Fuge $\frac{1}{2}$ Zoll breit und eben ſo tief gezogen. Dieſe Fugen werden übereinander gelegt, und nachher dieſe kleine Bretter auf den Latten des Daches feſt genagelt. Auf derjenigen Seite, die in die Luft zu liegen kommt, müſſen die Bretter etwas abgehabelt werden, weil ſonſt, wenn ſie rauch bleiben, der Regen zu ſtark einziehet.

Dieſe Art Schindeln nimmt weniger, als die ordinären, an Holze weg. Geſetzt, ein Brettbaum hat im Diameter 12 Zoll, und iſt 20 Fuß lang; aus ſolchem werden, nachdem er auf allen vier Seiten beſäumet, oder gleichſam in Quadrat geſchnitten, 10 Bretter, und jedes noch einmahl gleich auf der Sägemühle in der Mitte durchgeſchnitten. Die geſpaltenen Bretter werden nachher in ſolche Schindelbretter zu 21 Zoll abgeſäget, da denn aus einem Brette 22 dergleichen kleinere, und alſo aus dem Brettbaum 220 Stück, kommen können; dahingegen aus demſelben, wenn er auch ſo beſchaffen, wie er ſeyn müſte, ſolche zu reißen, deren nicht über 150 herauskommen würden. Das Macherlohn iſt auf dieſe Art faſt die Hälfte weniger an Koſten gegen das Reißen. Ein ſolches Dach wird nachher mit Lauge von Teer und Vitriol angeſtrichen, da es denn 50 und mehr Jahre liegen kann, zumal, wenn kieſerne Bretter, als welche ſich länger in der Luft, als fichtene, halten, dazu genommen werden.

Extract eines Schreibens, eine vorzüglichere Art von Holzdachung, als die gewöhnlichen Schindeln, betreffend, ſt. in No. 35 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 308, f. desgl. im XI B. des allgem. ökonom. Forſtmagazins, Frf. und Leipz. 1768, gr. 8. S. 248—251.

Die in Schweden gebräuchliche Verfertigung der Bretterdächer, findet man im I B. der überſ. Schwed. Abhandl. S. 179, fgg. und im XXVII B. derſ. S. 52, f. ſo wie die Befeſtigung des Teeres auf Bretter- und Schindeldächern, im IV B. derſ. S. 232, f. beſchrieben. Weil nämlich die Bretter- und Schindeldä-

cher, die mit Teer überzogen ſind, in kurzer Zeit von Hitze und Näſſe Schaden zu leiden pflegen, nachdem das Teer von der Sonnenhitze theils abgelaufen iſt, und ſeinen Balſam ausgedunſtet hat, und alſo das Holz bloß geblieben iſt: ſo teeren Einige die Dächer ſpät im Herbſte, damit die Winter- und Frühlingskälte daſſelbe befeſtige. Dieſe verfehlen auch zwar ihre Abſicht nicht gänzlich; allein, die Sonnenſtrahlen machen doch in kurzer Zeit, nicht nur das äußerſte Teer nach und nach flüßig, ſondern ziehen auch den Balſam, den das Holz bereits in ſich geſogen hatte, aus, und laßen es nachgehends gänzlich ſchußlos. Dieſe Ungelegenheit zu vermeiden, haben Andere das Teer mit Hammerſchlag vermengt, die Sache aber dadurch nicht verbeſſert, ſondern vielmehr verſchlimmert, indem ſie dem Teere geholfen haben, ſich eher abzuſondern, und dem Waſſer Gelegenheit gegeben, mehr ſtehen zu bleiben, und das Dach faulend zu machen. Das ſicherſte Mittel darwider ſind die Kohlen. Dieſe ſtößt oder mahlet man, und läßt ſie nachher durch ein Haarſieb gehen. Dieſen Kohlenſtaub rühret man in gutes Teer, das nicht mit Erde vermengt oder verfälſcht iſt. Das Teer wird warm gemacht, aber nicht bis zum Kochen. Man rühret ſo viel Kohlenmehl hinein, bis das Teer ſo dick, wie ein Grützbrey wird, und breitet es nachher in den heißeſten Tagen mit hölzernen Spateln auf das Dach, ſo dünn oder dick, als man es für gut befindet. Das ſolchergeſtalt zugerichtete Teer wird beſtändig, und rinnet nicht, ſondern verhärtet ſich von der Hitze und Näſſe.

Herr Herzberg bedienet ſich, bey ſeiner vorgeſchlagenen neuen Dachart (ſ. oben, S. 534, fgg.) zur Eindeckung ebenfalls der Bretter, und es iſt wegen deren Abrichtung dazu noch folgendes zu erinnern. Es iſt bekannt, daß ſich die Bretter, wenn ſie dem Regen und der Sonne ausgeſetzt ſind, im Kerne oder in ihrer Mitte werfen. Das beſte Mittel dieſes zu verhindern, iſt, die

Bret-

Bretter in der Mitte, der Länge nach von einander zu ſchneiden. Ferner können ſolche, bey der Eindeckung, mit ſpitzigen Spunden zuſammengefuget (ſiehe Fig. 441) und mit eiſernen Nägeln auf die Sparren befeſtiget werden. Vorzüglich kommt es hierbey darauf an, die Rind-Seite des einen Bretts in die Kernſeite des andern zu ſchieben. Alle Bretter werfen ſich in freyer Luft, dergeſtalt, daß der Kern zurück und die Rindſeiten hervor treten. Vereinigt man dieſe beyde ſich nach entgegenſetzten Richtungen werfende Seiten, ſo verkettet man auf gewiſſe Weiſe die Bretter, indem ſie ſich untereinander ſelbſt am Werfen hindern. Die eiſernen Nägel, welche zur Befeſtigung dieſer Bretter dienen, müſſen einen runden Kopf haben, weil ſelbiger den Zugang der Näſſe, wodurch der Nagel in Roſt, und das Holz um denſelben in Fäulniß geſetzt wird, völlig abſchneidet; ein Vortheil, welcher beym Gebrauch der gewöhnlichen Brettnägel mit einem halben Kopf gänzlich wegfällt. Wenn man überzeugt iſt, daß die Bretter völlig ausgetrocknet ſind, ſo werden auch eichene Nägel ohne Nachtheil gebraucht werden können.

Die Methode, welche Hr. Herzberg in Vorſchlag bringt, die Oberfläche dieſer bretternen Eindeckung für den Regen und die daraus entſpringende Fäulniß, wie auch fürs Feuer, in Sicherheit zu ſetzen, iſt folgende. Die Fläche des völlig ausgetrockneten Holzwerkes, welche der Witterung entgegen ſteht, und welche Näſſe- und Feuerſicher gemacht werden ſoll, überzieht man vorher, durch Hülfe eines aus Schweinsborſten gemachten ſteifen Pinſels, mit warmgemachten Teer. Dieſer Anſtrich wird, ehe er trocknet, mit geſiebten ſcharfen Sand beworfen, und lezterer mit einem glatt abgehobelten Stück Brett feſt eingerieben. Nachdem ſolches getrocknet und hart geworden, wird dieſer Anſtrich mit einer Maſſe überzogen, deren Zubereitung auf nachſtehende Art vorgenommen werden kann. Auf 3 Theile gelöſchten alten Kalk

gießt

gießt man, unter einem beſtändigen Umrühren, Ochſen-Blut, bis derſelbe eine dünne fleiſchfarbene Suppe wird. Alsdenn miſcht man darunter $\frac{1}{8}$ geſchlämmten und in Waſſer zerlaßenen fetten Thon. Ferner thut man hierzu $\frac{1}{8}$ feingeſtoßenen Gyps, $\frac{1}{4}$ feingeſiebten Sand, $\frac{1}{12}$ Ziegelmehl, $\frac{3}{8}$ grobgeſiebten Hammerſchlag, und $\frac{1}{12}$ kleingehackte Pferde- oder auch andere Thier-Haare, welche bey den Gärbern am wohlfeilſten zu bekommen ſind. Dieſe Zuthaten werden ſo lange durch einander gerührt, bis ſich alles gehörig vermiſcht hat. Iſt die Maſſe zu dick, ſo gießt man Waſſer oder Ochſen-Blut darzu; iſt ſie aber zu dünn, ſo darf ſelbige nur eine kurze Zeitlang ruhig ſtehen, in welcher ſie von ſelbſt dikker wird. Ueberhaupt iſt ſie alsdenn zum Gebrauch tüchtig, wenn ſie weder dünner noch dicker iſt, als der Mörtel, womit man die Mauern berappt. Mit dieſer Maſſe überzieht man das Holzwerk ungefähr $\frac{1}{3}$ Zoll hoch, verbreitet ſelbige in gleicher Dicke mit abgehobelten Brettſtücken oder Mauerhubeln, überſtreuet die Oberfläche, wenn ſie noch naß iſt, mit ſcharfen Sand, und wartet, bis ſie hart zu werden anfängt. Alsdenn reibet man den Sand, während einem beſtändigen friſchen Sand-Anwerfen, mit naſſen Mauerhubeln ein, und fährt hiermit ſo lange fort, bis die aufgetragene Materie allenthalben mit einer feſten Sandkruſte überzogen iſt. Nachdem alles völlig trocken geworden, welches in warmen Tagen binnen 6 bis 8 Stunden geſchiehet, wird vorbeſchriebener Anwurf mit Mörtel, welcher aus Kalk, $\frac{2}{3}$ Sand, Ochſenblut und Hammerſchlag, zubereitet worden, ungefähr 2 Linien ſtark überzogen. Wenn auch dieſes getrocknet iſt, wird endlich alles mit dünnen Kalk, worinn etwas ſaure Milch nebſt etlichen Eyern gemiſcht worden, zu verſchiedenen malen überweißet.

Eine auf ſolche Art zugerichtete Brett-Eindeckung iſt eben ſo wenig einer Fäulniß unterworfen, weil weder Regen noch feuchte Luft das Holzwerk berühren können, als dieſelbe durch Feuer

Feuer zum Brennen gebracht werden kann, weil der beſchriebene Anſtrich durch das ſtärkſte Feuer weder geſprengt noch zerſtöret wird.

Durch das warm aufs Holz geſtrichene dünne Teer werden die Pori des trocknen Holzes angefüllet, damit die in dem Anwurf befindliche Näſſe nicht ins Holz ziehen, und dort den Samen der Stockung und Fäulniß pflanzen könne. Der in den Teer-Anſtrich geriebene Sand macht die Oberfläche des Holzes rauch, und befördert, durch die Menge dieſer Berührungs-Puncte, die Bindung des Anwurfs. Der Anwurf ſelbſt iſt aus Materien zuſammengeſetzt, die dem Feuer von Natur widerſtehen. Der eingeriebene Sand giebt dem Anwurf eine harte Oberfläche, und vermehrt die Bindung deſſelben mit dem Mörtel-Ueberzug. Dieſer hat bloß zur Abſicht, den Regen und die Näſſe von dem feuerfeſten Anwurf abzuhalten; und das leztere Ueberweißen dient bloß dazu, dem ganzen Ueberzuge, zur Beförderung des Regen-Abfluſſes, eine gewiſſe Ebene und Glätte zu ertheilen.

Es ward deshalb zu Breßlau, in Gegenwart des geh. Etats- und Juſtiz-Miniſter, Freyherrn v. Carmer Excell., des Präſid. Hrn. v. Seidlitz, und des Stadt-Policey- und Bau-Directorii, auch vieler vornehmen Standesperſonen, und einer großen Menge anderer Zuſchauer, unter den Augen der von hocherwähnter Sr. Excellenz dazu eingeladenen Directoren und Mitglieder der Schleſiſchen ökonomiſch-patriotiſchen Haupt-Societät, vor dem Thore gedachter Stadt, auf der ſogenannten Marienauer Wieſe, nachſtehender Verſuch mit einem für Feuer ſicher zu ſtellenden Brettdach auf beygefügte Art gemacht und ausgeführt.

Auf einem planirten Boden ſtand das Dachgeſpärre, welches die Feuerprobe aushalten ſollte. Die Breite deſſelben war 16 Fuß, die Länge ebenfalls 16 Fuß, und die Mittelhöhe 4 Fuß. Die Sparrenweiten betrugen, incluſ. der Holzſtärke, 8 Fuß. Dieſes Geſpärre war mit halben Spundbrettern eingedeckt, welche zuvor in der Mitte von einander geſchnitten, und ſo geſpündet waren, daß immer Spundſeite auf Kernſeite traf. Die beyden Giebelſeiten des Daches waren mit Mauerziegeln, 6 Zoll ſtark, vermauert. Auswendig war die Brettbedachung mit Teer

ganz dünn überſtrichen, und dieſer Anſtrich mit ſcharfem Sand überworfen. Ueber dieſen Teer-Anſtrich befand ſich der obenbeſchriebene Feuer-ſichere Ueberzug, welchen ein anderer von Kalk, Hammerſchlag, Ziegelmehl und Sand, deckte. Die Oberfläche des leztern war mit Kalk, worunter man ſaure Milch und friſche Eyer gemiſcht hatte, zu verſchiedenen malen abgeweißt worden, ſo daß das Dach von außen einer glatt abgeriebenen und geweißten Mauer ähnlich ſah. Die ganze Dicke ſämmtlicher dieſer Ueberzüge betrug $\frac{3}{4}$ eines ſchleſiſchen Zolles.

Unmittelbar an dieſem Dach waren, längs demſelben, zwey mit Strohſchoben eingedeckte Dächer erbauet, deren jedes 14 Fuß im Giebel hoch war, und wovon die Länge mit der Länge des Feuer-ſichern Daches übereinkam.

Ehe man zum Anzünden der Strohdächer ſchritt, wurde ein Verſuch über die Feſtigkeit des Ueberzuges gemacht, und es zeigte ſich, daß der Schlag eines Hammers, welcher einen Dach-Ziegel zerſchmiß, weiter nichts, als eine flache Grube in der Oberfläche des Ueberzuges, zurückließ. Hierauf wurde das zur Probe ausgeſtellte Dach einen Fuß hoch mit Stroh überworfen, und ſodann das eine Strohdach, nämlich von derjenigen Seite, woher der Wind kam, welcher an dieſem Tage ziemlich ſtark wehete, angezündet. Das Feuer deſſelben brannte über das Probedach weg, und theilte ſich dem gegenüber ſtehenden Strohdach augenblicklich mit. Nach Verlauf von 2 Minuten ſtürzten die Strohdächer gänzlich herunter, und brannten nachher noch 14 Minuten auf dem Haufen, ſo daß die Flammen beſtändig an die Flächen des Probedaches anſchlugen. Hierauf wurde das eine brennende Geſpärre niedergeriſſen, und das Probedach auf der Seite des Windes damit beleget. Solches brannte noch 14 Minuten, da alsdenn das Feuer ausgelöſcht ward. Der Brand hatte alſo in allem eine halbe Stunde gedauert. Das Auslöſchen des Feuers geſchah mit kaltem Waſſer; und ungeachtet der Ueberzug des Daches bis zum Glühen erhizt war, zeigten ſich dennoch keine Sprünge oder Riſſe daran, ſondern es ſchien vielmehr derſelbe eine vermehrte Härte durch das Feuer erhalten zu haben. Die Bretter waren auf der inwendigen Seite nur mäßig erwärmt; und auf der auswendigen Seite ließ ſich, nachdem der Ueberzug war herunter gehauen worden, nicht die geringſte Spur, daß ſolche von dem Feuer angegriffen wäre, bemerken. Kurz, es bewährte dieſer Verſuch die Intention, um derentwillen er eigentlich war

angeſtellt werden; daß nämlich ein mit dem vorhin beſchriebenen Ueberzug verſehenes Bretterdach durch ein benachbartes Feuer nicht in Brand gerathen werde.

Es giebt noch eine zweyte Manier, das Holzwerk für Waſſer und Feuer zu ſichern, welche ſich beſonders von der Seite der geringen Koſten und der wenigen Weitläuftigkeiten ſehr empfehlbar macht. Auf der mit Teer und Sand überzogenen Fläche des Holzes wird $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ Zoll hoch ein Ueberzug aus fetten Letten oder Thon geſchlagen, und zwar auf eben die Art, und mit eben der Zubereitung, als die Scheunentennen gefertiget werden. Nachher wird die Oberfläche, nach der vorbeſchriebenen Methode, mit Sand überrieben, mit Kalk überzogen, und geweißt.

Daß die von Hrn. Herzberg vorgeſchlagene Dachdeckung die wohlfeilſte und leichteſte ſey, erhellet aus nachſtehenden, von ihm angeſtellten Berechnungen der Koſten und der Schwere bey der Bretterdachung und den gewöhnlichſten Dachdeckungen.

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohns und der Schwere von der doppelten Ziegelbedachung eines Gespärres, 48 Fuß breit, 48 Fuß tief, und 36 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
Wenn die Lattung nach der Art, wie es bey den doppelten Ziegeldächern üblich ist, auf 6 Zoll geschieht: so sind dazu erforderlich $7\frac{1}{2}$ Schock Latten, 16 Fuß lang, 3 Zoll breit, $1\frac{1}{2}$ Zoll stark, à Schock 2 Th. 16 Gr.	19	8	—	1 Latte.	12	12	5383	4
$43\frac{1}{2}$ Schock ganze Bretnägel à 5 Gr.	9	1	6	10 Nägel.	—	—	—	9
13920 Dachziegel, incluf. Fuhrlohn à 10 Rthlr.	139	4	$9\frac{1}{3}$	1 Ziegel.	3	16	48720	—
50 Forſtziegel, à 1 Groſchen,	2	2	—	1 Ziegel.	5	—	250	—
Um dieſe Ziegel vom Dachdecker eindecken und in Kalk legen zu laßen, werden erfordert								
6 Bresl. Schfl. präparirter Kalk, à 20 Gr.	5	—	—	1 Scheffel.	206	24	1240	16
Dem Dachdecker fürs Latten, wie auch für die Eindeckung, incluf. Geſellen- und Handlanger-Lohn im Durchſchnitt p. Mille Dach- und Hohlziegel, 1 Rthlr. 8 Gr.	18	15	$\frac{1}{2}$	—	—	—	—	—
Summa	193	7	$4\frac{1}{16}$	—	—	—	55593	29

echnung der Materialien, des Arbeitslohns und der
were von der Strohbedachung eines Geſpärres,
3 Fuß breit, 48 Fuß tief, 40 Fuß im Sparren
lang, ohne Walme.

Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Koſten.			Materialien.	Gewicht derſelben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
Schock Latten, ß lang, 3 Zoll 1½ Zoll ſtark, à k 2 Rthlr. 16 Gr.	7	8	—	1 Latte.	12	12	2041	28
Schock Lattnä- à 5 Gr. : : : n rechnet zu ei- uten Strohdache Quadratfuß Flä- Geb. Stroh à 24 3 folglich würde rforderlich ſeyn	3	10	6	10 Nägel.	—	9	27	27
Schock Stroh à lr. : : : : : n Schobendecker utten; die Scho- machen und auf- en, incl. Hand- lohn, à Schock : : : : :	42	16	—	1 Gebund.	24	—	30720	—
	14	5	4	—	—	—	—	—
Summa	67	15	10	—	—	—	32789	23

echnung der Materialien, des Arbeitslohns und der
were von der Schindelbedachung eines Geſpärres,
3 Fuß breit, 48 Fuß tief, und 40 Fuß im Spar-
ren lang, ohne Walme.

Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Koſten.			Materialien.	Gewicht derſelben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
Schock Latten, ß lang, 3 Zoll 1½ Zoll ſtark, à lr. 16 Gr. :	8	16	—	1 Latte.	12	12	2413	4
Schock Schin- Elle lang, 3, 4 oll breit, à 5 Gr.	32	12	—	1 Schindel.	—	25	7312	16
Schock Schin- el, à 1½ Gr. :	14	15	—	10 Nägel.	—	⅞	38	12½
Schock Lattnägel, r. : : : : :	4	4	—	10 Nägel.	—	9	33	24
Latus	59	23	—	—	—	—	9797	24½

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
Transport	59	23	—				9797	24½
Dem Zimmermann, das Dach zu latten und mit Schindeln einzudecken, incl. Handlanger-Lohn pro Schock 10 Gr.	8	3	—	—	—	—	—	—
Summa	68	2	—	—	—	—	9797	24½

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohns und der Schwere von einer feuersichern Brettbedachung nach der ersten Manier (S. 571) 48 Fuß breit, 48 Fuß tief und 27 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben.		Summa des Gewichts.	
2 Schock 42 Stück Bretter, 16 Fuß lang, 1 Fuß breit, 1¼ Zoll stark, à 10 Rthlr.	Rth. 27	Gr. —	Pf. —	1 Brett.	Pfund. 41	Lth. —	Pfund. 6642	Lth. —
32½ Schock ganze Brettnägel, à 5 Gr.	6	18	6	10 Nägel.	—	9	54	27
Dem Zimmermann die Bretter in der Mitte von einander zu schneiden, vorschriftsmäßig zu falzen, und rauch aufzudecken	16	—	—	—	—	—	—	—
Weil man mit einem Bresl. Scheffel von der feuersichern Masse 180 Quadratfuß Fläche vorschriftsmäßig überziehen kann, so werden zu dem obbestimmten Dache erforderlich seyn: 14 Breslauer Schfl. von der Masse, wie deren Mischung S. 571, f. vorgeschlagen worden, incl. aller Zuthat, à 2 Rthlr. 20 Gr.	25	16	—	1 Scheffel.	186	—	2604	—
6 Scheffel präparirter Kalk zum äußern Ueberzug, à 20 Gr.	5	—	—	1 Scheffel.	206	24	1240	16
Facit	80	10	6	—	—	—	10541	11

a Scheffel

aterialien und beitslohn.	Betrag der Koſten.			Materialien.	Gewicht derſelben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
Tranſport	80	10	6				10541	11
heffel präparirter Kalk, incl. Eyer								
ire Milch, zum en, à 1 Rthlr	2	—	—	1 Scheffel.	160	4	320	8
Arbeitslohn die zuzurichten und ch mit den vor- benen Anſtrichen ſtermaßen zu en ; ; ;	30	—	—	—	—	—	—	—
uart Teer, à 1 gr.	3	18	—	—	—	—	—	—
Summa	116	4	6	—	—	—	10861	19

hnung der Materialien, des Arbeitslohns und der ere von einer feuerſichern Brettbedachung nach der ten Manier, (S. 575) 48 Fuß lang, 48 Fuß breit, nd 27 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

aterialien und beitslohn.	Betrag der Koſten.			Materialien.	Gewicht derſelben.		Summa des Gewichts.	
hock 42 Stück , 16 Fuß lang, breit, 1¼ Zoll	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
10 Rthlr. ; Schock ganze	27	—	—	1 Brett.	41	—	6642	—
5 Gr. ; ; Zimmermann	6	18	6	10 Nägel.	—	9	54	27
tslohn ; ; eslauer Schſl.	16	—	—	—	—	—	—	—
ten Letten oder 12 Gr. ; ſl. präparirten äußern Ueber- Gr. ; ; ſl. präparirten Abweißen, à ; ; ; ;	8	—	—	1 Scheffel.	200	—	3200	—
	5	—	—	1 Scheffel.	206	24	1240	16
	2	—	—	1 Scheffel.	160	4	320	8
beitslohn ꝛc.	20	—	—	—	—	—	—	—
uart Teer, à ; ; ; ;	3	18	—	—	—	—	—	—
Summa	88	12	6	—	—	—	11457	19

Nach Maaßgabe dieſer Berechnungen iſt man im nde, den Unterſchied zwiſchen den gewöhnlichſten,

und den neu vorgeschlagenen Dachdeckungen, in Absicht der Kosten und der Schwere, einzusehen. Beygefügte Tabelle wird hierbey zur Erleichterung und Deutlichkeit dienen können.

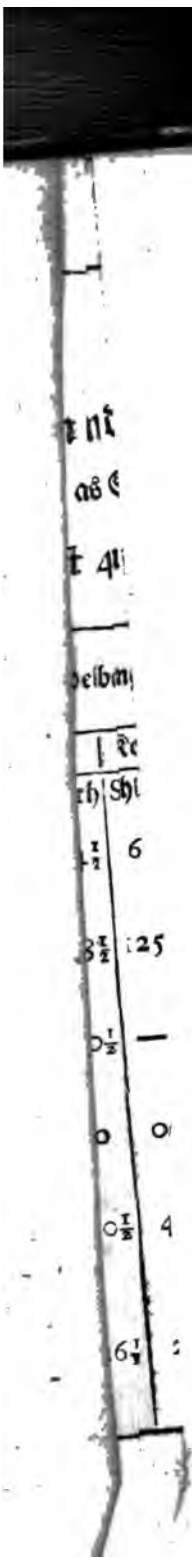
Zur Erläuterung dieser Tabelle dienet, daß das Sigl. (−), wenn es der Colonne mit dem Rubro der Schwere oder der Kosten vorstehet, entweder leichter oder wohlfeiler bedeute; so wie das Sigl. (+), wenn es diesen Colonnen vorgesetzt worden ist, soviel sagen will, als schwerer oder theurer. Will man nun Gebrauch von dieser Tabelle machen, und daraus z. E. ersehen, wie sich die Strohbedachung gegen die Schindelbedachung verhalte: so merke man sich die Intersectionslinie dieser beyden Bedachungen. In diesem Falle wird man folgenden Ausdruck finden: — Die Strohbedachung ist 22991 Pfund 30½ Loth schwerer, als die Schindelbedachung, und 10 Gr. 2 Pfenn. wohlfeiler, als leztere; oder auch: die Schindelbedachung ist 22991 Pfund 30½ Loth leichter, und 10 Gr. 2 Pf. theurer, als die Strohbedachung.

Folgende, nach Anleitung dieser Tabelle berechnete Verhältnisse, werden die Vergleichung dieser Dachdeckungen unter einander annoch um vieles erleichtern, und zugleich auf eine allgemeinere Anwendung führen.

	Schwere.	Kosten.
Ziegelbedachung	1000	1000
Strohbedachung	589	350
Schindelbedachung	176	352
Feuersichere Brettbedachung erster Manier	195	601
— — — zweyter —	205	458

Es ergiebt sich demnach, daß die feuersichere Brett-Bedachung leichter ist, als Ziegel- und Strohdächer, und bey weitem nicht die Kosten einer Ziegelbedachung erfordere. Sobald man aber die Gespärre und innern Verbindungen der bisher üblichen Dachwerke, nebst dem damit verknüpften verhältnißmäßigen Arbeitslohn der Zimmerleute mit in Betrachtung zieht: so behauptet die Brett-Eindeckung, in Ansehung der Leichtigkeit und der wenigen Kosten, vor allen übrigen üblichen Dächern unstreitig den merklichsten Vorzug.

Die



Die Ziegeldächer (die Dächer von gebackenen oder gebrannten Dachziegeln) gehören zwar ohne Widerſpruch in die Claſſe der guten und dauerhaften Dächer; allein es wird auch, wie wir jetzo bald ſehen werden, vieles darzu erfordert, wenn ſie dieſes Lob mit Grunde verdienen ſollen.

1) Müſſen die Ziegel nicht allein aus einer guten und tüchtigen Ziegelerde gemacht, ſondern auch gut und gehörig gebrannt ſeyn, wovon aber unter dem Art. Ziegelbrennerey mit mehrerm gehandelt werden wird. Man beurtheilet die Güte der Ziegelſteine aus ihrer Leichtigkeit, Feſtigkeit und Klange. Je leichter ein Dachziegel iſt, je ſchwerer er entzwey bricht, und je feiner der Klang deſſelben iſt, deſto beſſer und feſter iſt er ausgebrannt. Jedoch ſoll der Klang der Ziegel nicht allemal eine richtige Probe von der Dauerhaftigkeit derſelben ſeyn, indem viel glasartiger Sand dieſen Klang verurſachet, und deshalb doch dergleichen allzu magere Ziegel in kurzer Zeit zerfallen können.

S. Abhandlung von Verbeſſerung der ſchleſiſchen Ziegeleyen, und wie die Dach- und Mauerziegel mit mehrerer Holzmenage zu verfertigen; im I B. der ſchleſ. ökon. Samml. S. 456. 475.

Man probiret ſie auch alſo, daß man einen Ziegelſtein wieget, ihn darauf eine Weile in Waſſer leget, nachher wieder herausnimmt und abermal wieget. Bemerket man, daß das Waſſer in ihm in die Höhe ſteiget, oder daß der Ziegel bey dem abermaligen Abwägen ſchwerer geworden, als er vorher geweſen: ſo iſt ſolches ein Kennzeichen, daß er Waſſer angezogen habe, und daher weich und nicht feſt, mithin nicht tauglich iſt; dahingegen ſeine unveränderte Schwere ſeine Feſtigkeit und Güte anzeiget. Bey dieſer Probe gehet man ſicherer, als wenn man die Ziegel bloß nach der Farbe beurtheilet; denn ſie können eine recht gute Farbe haben, und dennoch nicht viel taugen.

Im I B. der ſchleſ. ökon. Samml. S. 475, wird durch Erfahrungen bewieſen, wie wenig man ſich auf die Farbe

der Ziegel verlaßen kann. Ja, man will daſelbſt nicht einmal die Waſſerprobe für zuverläßig halten.

Je älter unterdeſſen die Steine werden, wenn ſie anders wohl ausgebrannt ſind, deſto weniger ziehen ſolche Waſſer, und ſie bleiben gut.

2) Müſſen die Dachziegel eine ſchickliche Form haben. Man formet ſie auf verſchiedene Art, allein ihre Güte iſt auch ſehr verſchieden. Die vornehmſten und gewöhnlichſten Arten ſind folgende:

a) Findet man einige, welche einem länglichen Rechteck gleichen, außer, daß ſie an dem einen Ende halbzirkelförmig rund ſind, und an dem andern entweder ein Loch, durch welches ſie auf die Latten genagelt, oder einen Haken (Knoten, Zapfen, Naſe, Fr. Crochet oder Nez de tuile,) haben, mit welchem ſie auf dieſelben gehänget, und daher auch zuweilen Hakenziegel, Fr. Tuile à crochet, oder auch von ihrer ebenen Figur Flachziegel, (Plattziegel,) wie nicht weniger von ihrer untern Rundung oder Zuſpitzung, Biberſchwänze, Ochſenzungen und Zungenſteine, genennet werden. Siehe Fig. 442. Man hat auch Flachziegel von einem ganzen länglichen Viereck. Dieſe Flachziegel, wenn ſie gehörig gebrannt ſind, haben vor den folgenden den Vorzug, weil ſie leichter ſind, und das Dach nicht ſo ſehr beſchweren. Weil ſie ganz flach ſind, ſo werden ſie dergeſtallt aufgelegt, daß ſie mit ihrer Breite nahe an einander paſſen, damit die Näſſe nicht ſo leicht durchdringen kann, nach der Länge aber ſich über die untern merklich aus eben der Urſache hinweg erſtrecken, und dieſes zwar vornehmlich wegen der runden oder etwas zugeſpitzten Figur, welche ſich an ihrem untern Ende befindet. Zu einem ſolchen Ziegeldache darf nicht weiter, als nur 8 Zoll, gelattet werden, wenn es gut ſeyn, und nicht leicht einregnen ſoll. Die Dachziegel mit Löchern werden durch dieſelben, vermittelſt hölzerner Nägel, an die Latten angenagelt, die mit einem Haken verſehenen hingegen an den Latten angehän-

gehänget. Gut würde es seyn, wenn leztere zu beyden Seiten des Haken auch ein Loch hätten, um zugleich ebenfalls angenagelt zu werden; sie würden auf diese Art fester liegen, und nicht so leicht durch Sturmwinde herunter geworfen werden. Auch würde eine bessere Dauer entstehen, wenn man sich, statt der hölzernen, der Verfaulung allzusehr unterworfenen, Nägel, eiserner bediente, diese aber zugleich mit einem tauglichen Anstrich wider das Rosten verwahrte.

Bey Torgau pflegt man sogar die dasige mergelartige Erde zu den Dachziegeln auf der äußersten Seite mit einem Anstriche zu übernetzen, wodurch die äußerste Seite wie ein glasurter Topf wird; und halten die Steine recht gut, welche außerdem, da sie von solcher unartigen Erde sind, nicht zwey Jahre dauern. Einige geben den Rath, die Ziegelsteine mit Oehl zu tränken, damit sie kein Wasser mehr annehmen. Man könnte also auch die Ziegelnägel mit einer Oehlfarbe überziehen, damit sie nicht so leicht rosten.

Dergleichen Dachziegel, welche neben dem Haken noch zwey Löcher haben, um sie an der Latte annageln zu können, sind ehedem wirklich in Frankreich gebräuchlich gewesen. Die Dachdecker aber, denen mehr daran gelegen war, mit der Arbeit nur bald fertig zu werden, als sie dauerhaft zu machen, unterließen es nach und nach, die Ziegel solchergestalt zu befestigen, und die Ziegelstreicher machten auch dergleichen Löcher nicht mehr, so, daß man also von dergleichen Gattung keine mehr antrifft.

Wie denen Dachziegeln vermittelst der Glasur eine lange Dauer zuwege zu bringen, siehe unter Ziegel-Brennerey.

Außerdem, daß diese Arten Ziegel ein Gebäude nicht so sehr belästigen, als die übrigen Arten, läßt sich auch ein solches Dach leicht repariren, indem man von inwendig ohne viele Mühe die zerbrochenen hereinziehen, und an deren Statt einige andere hinein schieben kann, wobey aber die Dachspäne oder Spliſſe nicht vergessen werden müssen, von welchen weiter unten sprechen werde. Auch muß dahin gesehen werden, daß allemal die folgende Reihe Ziegeln auf einem Dache, in Absicht ihrer Fu-

gen, wo ſie aneinander liegen, juſt auf das Mittel eines ganzen Steines zu liegen kommen, wie Fig. 442 zu ſehen iſt. Nun pflegt man zwar dieſe Ziegel, in Abſicht der Reihen, enge und weit zu legen; welches aber nach Beſchaffenheit des Daches geſchehen muß, und ob ſolches eine große Laſt tragen kann, oder nicht.

Daher hat man doppelte und einfache Dächer. Die erſtern werden nur 5 bis 6 Zoll weit gelattet; und daher liegen auch die Dachziegel dicht neben einander, ſo, daß an keinem Orte des Daches eine einfache Dicke eines Steins zu finden, ſondern es liegen durch das ganze Dach zwey Ziegel-Dicken auf einander; und daher heißt ſolches ein doppelt Dach (Doppeldach), wie Fig. 445 zeiget. Ein einfaches Dach, (Fr. Couverture à claire voye) aber wird 7 bis 8 Zoll weit gelattet; da denn die Dachziegel weit aus einander liegen, ſo daß nicht zwey Stein-Dicken durch das ganze Dach über einander befindlich, ſondern nur ſo, daß die obere Reihe die untere einige Zoll überdecket, wie Fig. 446 zeiget. Ein doppelt Dach iſt zwar weit dauerhafter, zumal wenn ſolches in Kalk geleget wird; aber ſolches muß keinen ſtehenden Dachſtuhl haben, ſondern einen liegenden (ſ. oben, S. 524); auch muß die ganze Ausbindung eines ſolchen Daches ſtark ſeyn, damit ſich die Sparren nicht biegen, oder die Latten brechen. Ein einfaches Dach aber brauchet nur einen ſtehenden Dachſtuhl.

Nachricht von einer neuen im Lande eingeführten Art von Dachung, nebſt Bemerkung des Unterſchiedes zweyer Ziegeldächer gleicher Größe, in Anſehung der Beſchaffenheit, des Aufwands und der Nutzung, ſ. in No. 25 des Leipz. Int. Bl. a. d. J. 1774. S. 222, f.

b) Hat man die ſogenannten Pfannen- Krumm- oder Kremp-Ziegel. Siehe Fig. 443. Dieſe ſind merklich breiter, genau rechteckig, und an dem einen Ende ihrer Breite mit einer converen, an dem andern aber concaven, Rundung nach der Länge herunter, zu dem Ende wie ein großes lateiniſches S gebogen, damit, ſo

wie

wie ſie auf das Dach gehänget werden, welches gleichfalls oben vermittelſt eines an dem einen Ende befindlichen Hakens geſchiehet, die convexe Seite des einen Ziegels in die concave des andern neben ihm liegenden, und ſo beſtändig fort, paſſen, und jede Reihe überhaupt auf dieſe Weiſe verbunden werden möge. Man hat dieſe Figur vornehmlich aus der Urſache erfunden, damit man deſto ſicherer ſey, daß die Näſſe nicht durchlaufe, ohne daß es nöthig wäre, Mörtel zu gebrauchen. Man hat aber bemerkt, daß dieſes durch die erſtere ganz platte Figur, wenn nur gar wenig Mörtel gebraucht wird, eben ſo wohl erhalten wird. Da nun die leztern merklich breiter, mithin ſchwerer ſind, und die Dachung nicht nur theurer und ſchwerer machen, ſondern auch zugleich ſtärkere Latten erfordern: ſo hat man die flachen Ziegel, vornehmlich weil ſie wegen des Mörtels feſter liegen, und nicht ſo leicht durch den Wind abgeworfen werden, vorgezogen, und jene ſind daher eben nicht ſo ſehr gewöhnlich; es wäre denn in denen Gegenden, wo der Mörtel entweder ſehr theuer, oder ſchwer zu haben iſt; da mag denn genöthigt iſt, ſie zu gebrauchen, weil ſie ohne Mörtel geleget werden können.

Vergleichung der Krummziegel gegen die Biberſchwänze, ſ. im 101 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770, Col. 1627 — 1630.

c) Außer dieſen hat man auch Dachziegel, die an dem einen Ende gleichfalls mit oder ohne Haken verſehen, nach der Länge aber beynahe halbzirkelförmig hohl gebogen ſind, und von dieſer ihrer Figur Hohlziegel, Fr. Tuile creuſe, oder Dachziegel mit einem Canal, Fr. Tuile à canal, genennet werden. Siehe Fig. 444. Man braucht ſie zur Bedeckung des Forſtes eines Daches, ſo, daß ſie die beyden vorſtehenden Arten mit ihrer Höhlung einſchließen und bedecken, damit keine Feuchtigkeit durch das Dach laufen könne; weswegen ſie denn auch allemal mit einem guten Mörtel verſehen, von dieſem ihren Gebrauch aber auch Forſtziegel, Fr. Tuiles faitieres, genennet werden.

Alle obere Kanten eines Daches, wo zwo Dachseiten zusammenstoßen, welches bey gebrochenen Dächern, Walmen- und geraden Dächern, sich zeiget, erfordern eine Bedeckung, welche durch Hohl- oder Forst Ziegel gemacht wird. In dieser Absicht muß man alle Längen der Kanten oder Förste zusammen addiren, wie viel solche an Fußen betragen, und alsdenn werden auf jeglichen Fuß Länge 4 Stück Forstziegel gerechnet. Hernach multiplicirt man die gefundene Länge des Forstes mit 4; so bekommt man alsdenn die Anzahl der Hohlziegel.

Oder man decket auch das ganze Dach mit solchen Hohlziegeln. Allein, diese Ziegel haben nicht nur ein schlechtes Ansehen, sondern auch, wegen ihrer hohlen Lage, keine große Dauer, und beschweren überdem, weil sie stark in Mörtel eingeleget werden müssen, das Dach sehr; daher man sie auch heut zu Tage zu ganzen Dachungen wenig mehr gebraucht, ob man sich gleich verschiedene Mühe gegeben, sie zu verbessern.

Der Verfasser einer im Journal œconomique, v. Sept. 1758, S. 400—406, befindlichen Abhandlung, welche in dem von mir herausgegebenen Gemeinnützl. Vorrath auserles. Aufsätze zur Beförder. der Haushaltungswiss. Künste, Manufakturen und Fabriken ꝛc. Lpz. 1767, 8. S. 241, fgg. übersetzt steht, leget den Hohlziegeln ein vorzügliches Lob bey, weil sie das Gebäude weniger beschweren, und auch zum Dach-Decken nicht soviel nöthig sind. In Frankreich kann man dieses passiren laßen; denn daselbst werden die Hohlziegel nicht, wie in Deutschland, in Kalk eingeleget, und also beschweren sie freylich das Gebäude nicht so sehr. Man unterstützet die Hohlziegel nur, so gut man kann, mit Stücken Ziegelstein. Allein, dergleichen Stücke verursachen oft, daß die Ziegel zerbrechen, oder von ihrer Stelle verrückt werden. Eine Katze oder ein Windstoß ist schon vermögend, sie zu verrücken; und wenn dieses nur einmal auf einem Dache um ein weniges geschehen ist, so werden die Ziegel, da sie an nichts festhangen, von den Sturmwinden, welche sie an vielen Orten fassen können, in die Höhe gehoben, und es werden alsdenn beträchtliche Theile des Daches abgedeckt.

Eben dieser Verfasser hat in einer Kriegsstadt zu Perpignan, zwey Pulvermagazine angetroffen, welche mit einer besondern Art Hohlziegel gedeckt waren. Es war bey denselben der Canal nicht, wie gewöhnlich, rund ausgehöhlt, sondern plate und viereckig. Die Ziegel selbst waren 18 bis 20 Zoll lang. Die

beyden

beyden Enden des Canals waren nicht von gleicher Breite, sondern das breiteste Ende war ungefähr von 8 Zoll, die Ränder oder Brüstungen (rebords) des Canals mit eingeschlossen, welche sich 1 Zoll hoch über der innern Fläche erhoben; und das kleine Ende hatte genau die erforderliche Breite, um sich in das breiteste Ende des nächstfolgenden Ziegels zu fügen, und hinein zu passen. Solchergestalt lagen diese Ziegel platt in einander, in schnurgeraden Linien, von oben nach unten herab auf dem Dache, und dermaßen dicht zusammen, daß die Reihen sich einander berührten. Zur Bedeckung der Oeffnungen zwischen den Reihen und Brüstungen, befanden sich besonders dazu verfertigte kleinere Ziegel mit einem gemeinen Canal, welche, wie die gewöhnlichen Forstziegel, über der Fuge dieser Reihen umgestürzt lagen, und alles völlig deckten. Was aber diesem Dache die Dauerhaftigkeit gab, war dieses, daß die Ziegel auf einem Gewölbe ruheten, welches eine sich neigende Fläche von Mauerwerk darstellete, wodurch das Wasser den Abschuß erhielt, und das Dach unterstützt wurde. Die Ziegel waren überdieß mit Mörtel aus Kalk und Sand an dieser schiefen Fläche befestigt. Eine Abbildung dieser Ziegel findet man in der 447 und 448 Figur.

Der Theil A dieses Ziegels (Fig. 447) ist schmaler als der Theil B, damit jener von diesem aufgenommen, und demselben untergeschoben werden könne, wenn, zum Decken des Daches, diese Ziegel in einander, Ende an Ende, geleget werden. Das kleine Ende des einen Ziegels gehet in das breite Ende eines andern hinein, und so nach einander fort, dergestalt, daß sie insgesammt einen einzigen aneinander hangenden Canal ausmachen, welcher das Wasser bis unten an das Dach herunter leitet. Die Ränder (Brüstungen) CD, sind 9 bis 10 Linien höher, als die innere Seite des Canals. Nach dem Theile B zu, sind diese Ränder 1 Zoll, ja gar bis 15 Linien, hoch, damit sie, wenn sie das kleine Ende eines andern Ziegels aufnehmen, zusammen fast gleich hoch zu stehen kommen, vermöge der Dicke des Ziegels, welche man an diesem Orte den Brüstungen hinzugefügt hat.

Fig. 448, ist eine Abbildung des besondern Ziegels, welcher die Brüstungen der andern bedecken muß. Das eine Ende davon ist breiter, als das andre, weil dieses Ende 4 Ziegel-Dicken aufnehmen muß, und das andre hingegen nur 2. Es muß dieser Ziegel, welcher über die andern umgekehrt geleget wird, von gleicher Länge mit denen in Fig. 447 vorgestellten seyn.

Eine neue Façon von Hohlziegeln, welche gedachter Verfasser erfunden, oder vielmehr nach dem Muster der leztern verbessert

beſſert hat, und welche man Dachziegel mit einem doppelten Canal nennen könnte, ſtellet Fig. 449 vor. Es hat dieſer Ziegel zuvörderſt die Form des Canals, und eben dieſelben Proportionen, wie die bey Fig. 447 abgebildeten, zugleich aber befindet ſich in dem Theile FG auch noch der kleine Ziegel Fig. 448 dabey, welcher zur Bedeckung der Ränder der großen Ziegel Fig. 447 dienet. Dieſer Theil, welcher mit dem andern nur Ein Ganzes ausmacht, verurſachet zwar, daß dieſe Form etwas ſchwerer zu verfertigen iſt; dagegen aber findet auch ein groſſer Unterſchied, in Anſehung der Dichte und Dauer der Dachdeckung, Statt. Die grauſamen Sturm- und Wirbelwinde, welche gemeiniglich die umgekehrten Ziegel, wodurch die großen Hohlziegel geſchloſſen werden, verrücken und mit ſich hinweg reißen, können dieſen niemals etwas anhaben, weil ſie einen Theil derjenigen mit ausmachen, welche den Canal darſtellen, und weil ſie, indem ſie über einander gehen, ſich, vermöge ihrer eigenen Schwere, unter einander feſthalten.

Das Ende des Ziegels HI (Fig. 449) iſt ſchmäler, als das Ende KL, damit es ſich in das breite Ende eines nachfolgenden, und nach einer gleichen Faſon verfertigten Ziegels hinein paſſe; ſo, daß der ſchmälere Theil des Ziegels, von der punctirten Linie MN an, bis an ſein unterſtes Ende, unter das breitere Ende eben eines ſolchen Ziegels, von dem unterſten Ende G an, bis an die punctirte Linie OP zu liegen komme. Zugleich muß der gekrümmte Theil FG den Ziegel ſeitwärts umſchließen, und eben dasjenige verrichten, was die bey Fig. 448 abgebildeten thun, welche die Ränder der Hohlziegel, vorbeſchriebener maßen, bedecken. In einer ſolchen Lage nun muß das Ende QF dieſes gekrümmten Theiles (Fig. 449) 3 Ziegel-Dicken einſchließen; nämlich, die Brüſtungen der beyden untern Ziegel, in welchen die beyden liegen, welche Rand an Rand anſchließen müſſen, und deren einer durch den umgekehrten Theil des andern bedeckt werden muß; und außerdem noch die Dicke oder Brüſtung eben deſſelben ſeitwärts liegenden Ziegels.

Es muß dieſer gekrümmte Theil von gehöriger Breite ſeyn, damit die Dicken dieſer 3 Ziegel ganz bequem in der Höhe deſſelben Platz finden; ſo, daß beynahe noch Raum genug für eine vierte daſelbſt übrig bleibe. Beobachtete man dergleichen Breite nicht, ſo würde dieſer Theil allzu eng ausfallen, und der Ziegel alsdenn unnütz werden. Das Ende G dieſes Theiles iſt halb ſo ſchmal, als das andre; es darf auch nur Eine Dicke von Ziegeln des ſeitwärts liegenden darinn Platz finden. Es muß dieſer gekrümmte

krümmte Theil erhaben, und zugleich ausgehöhlt genug ſeyn, damit die Brüſtungen der andern bequem hineingehen. Auch muß derſelbe an der Seite R, ſeiner ganzen Länge nach, mit einer Brüſtung verſehen ſeyn, welche bis unten in den nebenliegenden Ziegel herabfällt.

Es darf aber dieſe Brüſtung nicht die ganze Länge der Seite des kleinen Endes G hinab gehen, weil ſich ſonſt der zweyte Ziegel, welcher damit zuſammenſchließen muß, nicht hinein paſſen würde. Es muß demnächſt dieſe Brüſtung, von der punctirten Linie S an, bis zum unterſten Ende G, ausgeſchweift ſeyn, ſo, daß an dieſem äußern Ende nichts weiter, als der Theil befindlich ſey, welcher die Brüſtung des vereinigten Ziegels bedecken ſoll; weil, vorerwähntermaßen, dieſer Ziegel, welcher unter dem Theile KL zu liegen kommt, und ſich bis an die punctirte Linie OP hineinpaſſen muß, alles insgeſammt durch ſeinen gekrümmten Theil bedecken muß. Solchergeſtalt werden alle Ziegel nach und neben einander zu liegen kommen, von dem unterſten Theile des Daches an, bis zum Forſt hinauf, wie bey jedem Dachdekken zu geſchehen pflegt, damit die obern Stücke die untern bedecken und über dieſelben hinweg gehen.

In Fig. 450, findet man den Aufriß oder Durchſchnitt des Ziegels HI vorgeſtellt, nach ſeinem gekrümmten Theile QF, welcher die Dicke der Ränder der 3 Ziegel TVX einſchließet. Die beyden Aufriſſe TV ſind untere Ziegel, in welche ſich die Enden des Ziegels HI, und ſeines damit vereinigten X, hineinpaſſen. Die punctirten Linien, welche man in Fig. 449 zwiſchen Q und F erblicket, bezeichnen die Dicken der Ziegel, welche der gekrümmte Theil an ſeiner breiteſten Seite einſchließen muß.

Um dieſe Arbeit noch vollkommener zu machen, dürfte man nur dergleichen Ziegel nach zwo verſchiedenen Richtungen verfertigen; nämlich einige, an welchen der gekrümmte Theil auf der linken, und andere, wo er auf der rechten Seite wäre. Und zwar aus dem Grunde: weil die Dächer allemal eine Seite haben, welche der Gewaltthätigkeit der Winde, des Regens und des Sturms mehr ausgeſetzt iſt, als eine andere. Nach der Anlage demnach, welche das Dach hätte, könnte man z. B. die Seite Z des gekrümmten Theiles des Ziegels dem Winde weit eher ausſetzen, als die Stelle R; ſolchergeſtalt würde der Wind niemals dem Dache etwas anhaben, noch das Waſſer unter die Ziegel zurückſchlagen können.

Hierbey iſt noch zu bemerken, daß bey dieſen neu-erfundenen Ziegeln, unterhalb und an der Seite des breiteſten Endes

ein

ein Haken anzubringen ſey, wodurch der Ziegel an der Latte feſt hienge, und dem Abglitſchen deſſelben vorgebeuget würde. Wollte man ihn noch feſter haben, ſo dürfte man nur an den Seiten des Hakens zwey Löcher machen, und ihn daſelbſt annageln. Die Latten müſſen in proportionirten Weiten an die Sparren des Daches angeſchlagen werden.

3) Sollen die Dachziegel ihr gutes Lob behalten, ſo müſſen ſie auch wider das Eindringen des Regens und Schnees wohl verwahret werden. Dieſes geſchieht am beſten, wenn man die Dächer, wie oben S. 584 erwähnt worden, mit Biberſchwänzen doppelt decket, wo jede Fuge von dem darüber und darunter liegenden Steine völlig geſchloſſen wird. Eine ſolche Decke hat die allerbeſte Haltung gegen Sturm, Regen, Schnee, und Feuersgefahr, zumal, wenn ſie mit wohlbereiteterm Lehm unterſtrichen werden.

Weil aber ein ſolches Dach ſehr koſtbar iſt, indem doppelt ſo viel Steine und Nägel und ein ſehr ſtarkes Geſpärre erfordert werden, und die wenigſten Bauherren dieſen Aufwand ohne Beſchwerlichkeit thun können, ſondern die meiſten genöthigt ſind, auf die einfache Art zu decken, wo nur die halbe Fuge der untern zwey Dachſteine bedecket, und die Fuge mit einem untergelegten Dachſpahn (Spliſſe) geſchloſſen wird: ſo hat man verſchiedene Mittel angewendet, ein ſolches Dach wider das Eindringen des Regens und Schnees zu bewahren.

Ganz unſtreitig verſchaffet man den Ziegeldächern mehrere Dauerhaftigkeit, wo die Längen- und Querfugen zugleich in Kalk geleget werden; und es iſt dabey ſehr wohlgethan, wenn halb Leder- oder Bitter-Kalk aus der Grube und halb Spar- oder Gyps-Kalk dazu genommen, und mit Molken und zubehörigen Sand wohl vermiſchet, auch nicht mehr auf einmal zugerichtet wird, als der Dachdecker alle halbe Stunden verbrauchet. Wenn dergleichen Mörtel allemal zwiſchen 2 Steine geſtrichen wird, und die beyden Steine alsdenn feſt zuſammengeſchoben werden, ſo daß die Materie faſt oben

hervor-

hervorquillt, nächſtdem auf den Seiten an den Giebeln, auch bey den Dachfenſtern an der Fronte der Giebel alles verſtrichen, und inſonderheit jeder Forſt- oder Hohlziegel angenagelt und in ſolchen Kalk geleget wird: ſo kann man, vermittelſt wenig Scheffel Kalk und Gyps, dem Gebäude ein ſehr dauerhaftes Dach geben. Beſonders iſt bey den ſogenannten Einkehlen (d. i. den Hohlungen der Dächer bey einem Vordertheil oder Giebel,) oder bey Dachfenſtern und Aerkern, imgleichen neben den Schorſteinen, wo ſelbige zum Dache heraus ragen, weil es daſelbſt jederzeit am erſten und meiſten einregnet, der auf vorgedachte Art zugerichtete Mörtel nicht zu ſparen.

Einige wollen es dem Kalke zuſchreiben, daß die Dachſteine zerſpringen, zerberſten und herunter fallen. Sie behaupten, daß die Dachſteine von dem Regen aufquellen und ſich dehnen, und daher durch das ſtrenge Anhalten des Kalks berſten müßten. Dieſem Vorgeben aber hat Hr. v. Bonn, im I B. der Kön. churf. Lüneburg. Landwirthſchaftsgeſellſch. Nachrichten ꝛc. S. 540, widerſprochen, und dagegen aus eigenen Erfahrungen behauptet, daß kein wohlausgebrannter Stein ſich vom Waſſer aufblaſen und dehnen kann, deſſen zarte innere Theile und Gänge aber, welche durch die von dem Feuer ausgebrannten Erdfaſern entſtehen, ſich wohl mit Waſſer füllen, und ſelbiges den Stein ſchwer machen könne, welche ſodenn aber der jählings auffallende Froſt auf der äußern Haut ausdehnen und abſchelfern, aber nicht aufquellen und innerhalb ausdehnen kann. Und da nun die tägliche Erfahrung bekräftigte, daß einige Dachſteine bey aufgehendem Froſt ſchwitzen: ſo widerſtände der Kalk auf denen Stellen, wenn ſolcher wohlbereitet und angedrückt iſt, zwar dem Auswurf der Feuchtigkeit, keinesweges aber könnte ſolcher den Stein zerbrechen, und ihm nachtheilig ſeyn.

Bey aller dieſer gebrauchten Vorſicht, die Ziegel ganz in Kalk einzulegen, treibt endlich der ſcharfe Wind doch einigen Kalk, wenn ſelbiger trocken und dürre wird, weg, und ſolcher fällt hinunter; auch wenn ein Dach-Spahn ſich rücket, oder derſelbe nicht kernicht iſt und verfaulet, da treibet im Platzregen der Wind und Sturm das Waſſer oben auf den Ziegeln oder neben der Spliſſe ein; und wenn der Wind im Winter den klaren Schnee

wehet, ſo treibt er ſolchen, auch durch die allerkleinſten Oeffnungen, vielmal Haufenweiſe unters Dach auf den Boden. Deshalb iſt auch diejenige Gewohnheit, welche Einige haben, eine Vermiſchung von Lehm und bloßen Pferdedüngung ſtatt des Mörtels zu gebrauchen, nicht zu billigen, weil beyde Materien nicht von der Art ſind, daß ſie der Näſſe ſollten widerſtehen können. Man hält daher für beſſer, wenn man die Dachziegel nur in Ackerquecken oder in Waldmooß eindecket; denn, wenn ſolche Sachen ſich hernach unter den Ziegeln ſetzen, und der Ziegel drückt ſolche immer noch derber zuſammen, ſo kann dadurch weder Regen noch Schnee einkommen; es muß aber auch mit rechtem Fleiße von den Maurern gemacht werden. Sind aber Spliſſe entzwey, da können an ſolchen die Quecken und der Mooß nicht das Eindringen des Regens und Schnees verhindern.

Herr Baron v. Heins, in ſeinem entdeckten Vortheil, die Ziegeldächer ohne Kalk und Mooß mit wenigen Koſten ſo zu verwahren, daß weder Regen noch Schnee durch den Wind kann auf die Böden gedrehet oder gewehet werden, Frf. 1765, 1770, 8. verwirft das Mooß zum Einlegen und Ausſtopfen der Ziegeldächer, weil daſſelbe durch die Hitze der Sonne dergeſtalt austrocknete, daß es eine feuerfangende Materie wird, die, wenn es ein ſtarker Blitz berühret, wie Zunder zu glimmen anfienge, und in einigen Tagen ein groſſes Feuer verurſachen könnte.

Des Hrn. Baron v. Heins vorgeſchlagenes Mittel, mit wenigen Koſten ein feſtes dauerhaftes und wider allen Regen und Schnee geſichertes Dach zu verſchaffen, welches auch im J. 1765, auf Befehl der Königl. preuſſiſchen Kammern, im Lande bekannt gemacht worden, beſteht in Folgendem. Man ſammlet zu der Zeit, wenn der Flachs gebrochen wird, von den abfallenden Schäben einen Vorrath, läßt ſelbigen auf einem Scheunboden noch tüchtig dreſchen, damit alles fein klein, und um ſo beſſer werde; alsdenn nimmt man ein halb Radenſieb, und läßt dieſe Schäben fein ausſieben, wovon lediglich

dasjenige, was durchfällt, gut und brauchbar iſt. Ferner nimmt man guten Lehm oder Töpferthon, und läßt ſolchen, nachdem er getrocknet und kleingeſchlagen worden, durch ein feines Drahtſieb ſichten, damit er von allen Steinen und kleinen Wurzeln gereiniget werde. Zu 2 Scheffel dergleichen trocknen und fein durchgeſiebten Lehm, werden 3 Scheffel von den durchgeſiebten feinen Schäben genommen, beydes mit Waſſer in einem Kaſten oder Zober durcheinandergerührt, und geknetet, wie ein Töpfer mit dem Lehm, woraus er Töpfe macht, verfährt. Mit dieſem zugerichteten Lehm werden auf den Böden an Orten, wo die Dachſteine auf der Latte über einander liegen, alle Ritzen fleißig zugeſchmieret, und der praparirte Lehm hinein gedrückt; doch nicht dicker, als die Oeffnung zwiſchen jeden Stein iſt. Eben ſo verfährt man auch an der Seite herum zwiſchen den Dachſteinen und Spliſſen von unten auf dem Boden bis oben in die Förſte. Kurz, man verſtreichet alle kleine Löcher und Ritzen auf dem ganzen Boden, welche die Dachſteine und Spliſſe geben. Die Hohlziegel auf den Förſten aber werden in Kalk, der mit Kälberhaaren melirt iſt, eingeleget.

Auf verſchiedene deshalb angeſtellte Proben, hat man einen guten Nutzen von dieſem vorgeſchlagenen Mittel gefunden, und, weil nicht allezeit Flachsſchäben bey der Hand geweſen, ſtatt ſolcher Schäben, Kaff oder Spreu, ſo bey dem Ausdruſch von der Gerſte abgehet, genommen, wovon ein gleicher glücklicher Erfolg verſpüret worden.

Wöchentl. Königsberg. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1765, No. 49.
Hall. Zeit. v. J. 1766, No. 28.
Hannov. Magaz. v. J. 1766, St. 20, Col. 317, f.
Leipz. Int. Bl. v. J. 1766, No. 21, S. 191.
Leipz. Samml. 184—192 St. S. 42—44.
Berl. Samml. I B. 5 St. 1769, 8. S. 461—466.
Hrn. O. E. F. v. Bonn Unterſuchung, ob es rathſam, die Ziegel-Dächer mit Leimen, ſo mit Flachsſcheben vermiſcht worden, gegen die rauhe Witterung, ohne Kalch und Moos einzubinden, ſt. im I B. der Braunſchw. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſch. Nachr. ꝛc. Zelle 1769, 8. S. 537—546.
J. F. Jacobi Anmerkungen zu der vorſtehenden Abhandlung, ſt. eb. daſ. S. 547—550; und im II B. derſ. S. 183, f.

C. L. Heucke Verſuch, ein Ziegeldach mit Leimen einzubinden, ſt. im II B. derſelben, S. 178—183.

J. C. Schulze Nachricht von einem Beyſpiel, da Dachziegelſtrine mit Strohdocken untergelegt, welche vorher in bereiteten Leim getunkt waren, gegen Feuersgefahr ſicher befunden worden, ſt. in 71 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1773, Col. 1131—1134.

Andere nehmen die thonartige und bindende Erde, woraus man die Wellerwände macht, miſchen Flachs-Schäben oder Kühhaare darunter, und verfahren damit auf eben die jezt beſchriebene Weiſe.

Das Ziegeldecken gehört übrigens zum Handwerk der Maurer. Decket derſelbe nach dem Gedinge, ſo bekommt er an einigen Orten 10 Ggr. von tauſend Ziegeln; die Schorſteine und Kappfenſter aber werden beſonders veraccordiret, weil dazu mehr Mühe und längere Arbeit erfordert wird. Ein Kappfenſter wird zuweilen mit 6 Ggr. bezahlet, und jeder Forſtziegel mit 2 Pfennigen. Man muß ſich hierbey nach dem Landesgebrauch, oder nach der vorgeſchriebenen Taxe, richten.

Von der Unbequemlichkeit der Ziegeldächer, ſ. das 31 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754.

Betrachtung über die ſchlechte Beſchaffenheit der niederſächſiſchen Ziegeldächer, und über ihre vortheilhafte Verbeſſerung, von Ge. Moriz Lowiz, ſt. im 93 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Berechnung, in wieviel Zeit ein Mann eine gewiſſe Anzahl Dachziegel auf ein Dach hängen, und wieviel er von vorbeſagten Dachziegeln in einer gewiſſen Zeit in Kalk legen oder eindecken kann.

Bey der erſten Frage: In wieviel Zeit ein Mann eine gewiſſe Anzahl Dachziegel (als Biberſchwänze) aufhängen kann? braucht man folgende Regel:

„Es kann ein Mann in einem Tage, oder in 12 „Stunden, 3000 Stück Dachziegel aufhängen; „wobey aber zu merken, daß ihm ſolche aufs Dach „zugereichet werden müſſen.“

Bey Anwendung dieſer Regel hat man vor allen Dingen bey einem Bau die Anzahl der Dachziegel zu berechnen, welche auf das ganze Dach gelegt werden ſollen.

Man

Man berechnet nämlich die Länge der Sparren nach Zollen, und beſtimmt alsdenn die Weite einer Reihe, welches entweder 5 oder 6 Zoll aus einander beträgt. Mit dieſer beſtimmten Weite der Reihen dividirt man alsdenn in die gefundene Länge der Sparren, welche nach Zollen berechnet ſind: ſo zeiget alsdenn das herauskommende, die Anzahl der Reihen, welche über einander liegen. Hernach aber nimmt man die Länge des Hauſes oder Daches; wobey zu beobachten iſt, daß 2 Stück Ziegel auf 1 Fuß der Länge gehen; ſolches wird alsdenn mit den Reihen, ſo über einander liegen, multipliciret: ſo bekommt man die Zahl der Reihen.

Zum Exempel: man hätte Sparren von 24 Fuß hoch oder lang, ſo würden ſolche an Zollen betragen

24
12
48
24
288 Zoll.

Da nun die Reihen 6 Zoll weit aus einander geſchlagen werden ſollen: ſo dividirt man mit 6 in die 288 Zoll, und alsdenn bekommt man die Reihen, wie folget:

Länge der Sparren an Zollen	4	288	48 Reihen über einander.
Weite der Reihen		68	

Das Dach aber iſt lang 68 Fuß. Da nun 2 Stück Dachziegel auf 1 Fuß Länge gehen: ſo liegen nach der Länge des Daches, auf den 68 Fußen, 136 Stück Dachziegel. Dieſe nun mit 48 Fußen multiplicirt, betragen 6528 Stück Ziegel.

So viel Ziegel befinden ſich auf Einer Dachſeite; daher auf beyden 13056 Stück liegen müſſen.

Wie lange würde alſo zu Aufhängung dieſer berechneten Dachziegel, Zeit erfordert werden? Nach der Regel iſt gezeigt, daß ein Mann in einem Tage 3000 Stück, in einer Stunde aber 250 Stück, aufhängen kann. Folglich dividirt man nur mit 250 in die gefundene Anzahl

zahl der Dachziegel, so weiß man alsdenn die Anzahl der zu deren Aufhängung erforderlichen Stunden, als:

		1 5	
Zahl der gefundenen Zachziegel	13056		52 ¼ Stunde.
Zahl der Ziegel, so in einer Stunde aufgehängt werden	2550		

Hat man also die Zahl der Stunden: so können solche Stunden nach der Jahreszeit in Tage verwandelt werden; und solchergestalt kann man alsdenn die Zeit und Kosten, bey Aufhängung der Ziegeldächer, leicht berechnen.

Bey der zweyten Frage: In wie viel Zeit ein Mann eine gewisse Anzahl Dachziegel eindecket, oder in Kalk leget? ist die hierbey zu beobachtende Regel folgende:

„ Es kann ein Mann in 10 Stunden 500 Stück „ Dachziegel in Kalk legen; und also in einer Stun„ de 50 Stück “.

Hier ist kein Exempel nöthig, weil das vorige hier eben so angewendet werden muß. Nehmlich: man bestimmet zuerst die Zahl der Ziegel, welche auf ein Dach gelegt werden sollen, und alsdenn wird mit 50 darein dividiret: so hat man die Zahl der Stunden, welche daran gearbeitet werden muß, und wieviel Stunden alsdenn in Tage, nach der Jahreszeit, verwandelt werden können.

Der Graf v. Espie, hat in seiner feuerfesten Bau-Art, welche man in Hrn. Prof. Schrebers Sammlung, 7 Th. S. 1, fgg. übersetzt findet, unter andern auch eine neue Art Ziegeldächer mit gemauerten Dachstühlen ohne Holzwerk angegeben. Diese ganze Bauart aber hat noch eben nicht viel Beyfall gefunden, wie das eb. das. S. 30, angeführte Bedenken darüber ausweiset, daher ich mich auch darein nicht weiter einlaßen werde.

Man fängt izt , härter und strenger, als jemals, darauf zu dringen, daß auch die Wohnungen auf den Dörfern, so wie in den Städten, nicht, wie bisher, mit Stroh oder Schindeln, sondern mit Ziegeln gedeckt werden sollen. Man hat dabey freylich eine gute Absicht; nämlich, man meynet dadurch die Feuersgefahr zu verringern, damit, wenn ja ein Brand entstehet, doch derselbe nicht so gar geschwind überhand nehmen möge, wie

bey

ben den Strohdächern geſchieht, ſondern die Ziegeldächer dem Feuer länger widerſtehen ſollen. Wenn dieſes wirklich großen und gewiſſen Vortheil ſchaffte, ſo wäre auf dieſen Umſtand allerdings viel zu rechnen; der Erfahrung nach aber thun die Ziegeldächer auf einem hölzernen Gebäude ſo wenig Widerſtand, daß vielmehr, ſobald die Ziegel heiß und von der nahen Flamme glühend werden, das ganze Gebäude auf einmal von innen und von außen zugleich, in Flammen zu gerathen pflegt, und wegen der herumfliegenden Stücke von glühenden zerſprungenen Ziegeln, die Leute, welche löſchen, große Gefahr ausſtehen.

Ueberdieß ſind die Ziegeldächer dem Landmann aus folgenden Urſachen ſchädlich: 1) Er muß ſein Gebäude viel feſter und ſtärker an Mauer- und Holzwerk aufführen, damit es die drückende Laſt eines Ziegeldaches tragen könne, weil er, der Böden halber, eine große Dachung braucht, indem ihm dieſe zu Bewahrung der Früchte unentbehrlich ſind. Alſo koſtet ſchon die Anlage des Gebäudes ein Anſehnliches mehr. 2) Es koſten auch die Ziegel vieles Geld und Fuhrlohn, er möge ſie entweder ſelbſt anfahren, oder die Fuhren verlohnen. 3) Die Ziegel ſind heut zu Tage gemeiniglich ſehr ſchlecht und nicht hart genug gebrannt; daher ſie nicht lange dauern, ſondern immerfort Nachtrag erfordern; die Stücke und Scherbel hingegen kann der Bauer nicht in ſeiner Haushaltung brauchen. 4) Die Ziegeldächer ſind im Sommer ſehr heiß; wenn daher der Bauer auf ſeinen Böden noch Vorrath an Getreide liegen hat, ſo geht ihm daſſelbe leicht an; und iſt es nicht trocken genug in die Scheune gekommen, oder auf feuchten und dabey ſtark gedüngten Feldern erbauet geweſen: ſo kommen ihm leicht Würmer hinein, welche die Körner aushöhlen, und ihm die leeren Schalen laßen. Im Winter hingegen ſind die Ziegeldächer kältend; und dieß thut manchen Fruchtarten, wenn ſie aufgeſchüttet liegen, keinen Nutzen.

Wochenblatt für den gemeinen Mann, St. 40, v. 14 Oct. 1775, S. 627, f.

Die Schieferdächer halten Einige für die ſchönſten und beſten, und geben ihnen den Vorzug vor allen andern, diejenigen von Kupfer und Bley ausgenommen. Allein, ich zweifle, ob man dieſes ſo allgemein und ohne alle Einſchränkung behaupten kann. Man ſchreibet den Schieferdächern die gute Eigenſchaft zu, daß ſie, wegen

ihrer ganz ebenen Fläche, ſchön ausſehen, daß ſie vorzüglich dauerhaft ſeyn, daß kein Regen oder Schnee durch ſie dringe, und daß ſie das Gebäude nicht ſo ſehr beſchweren. Daß die Schieferdächer dieſe Eigenſchaften an ſich haben können, iſt nicht zu läugnen; ſie können ſie aber nur unter gewiſſen Vorausſetzungen und Umſtänden haben; und dem ohngeachtet werden ſie auch noch allemal Fehler an ſich haben, die von keiner geringen Erheblichkeit ſind.

Daß ein Schieferdach, wegen ſeiner ebenen Fläche, ein ſchönes Anſehen hat, iſt wahr; es iſt aber nicht zu läugnen, daß, wenn die Häuſer ganzer Straßen oder Städte mit Schiefern gedeckt ſind, ſie das Licht aufhalten, die Straßen dunkel machen, und ihnen ein etwas trauriges Anſehen geben. Aus dieſer Urſache pflegt man heut zu Tage eben keine andere, als öffentliche Gebäude, wie z. E. Kirchen, Rathhäuſer, Magazine, Gartenhäuſer u. d. gl. oder lauter ſolche Gebäude, welche vornehmlich dauerhaft ſeyn müſſen, und hohe, der Witterung ausgeſetzte, Dächer damit zu belegen.

Daß die Schieferdächer ungemein dauerhaft ſeyn können, lehret die Erfahrung. Man findet hin und wieder dergleichen Dächer, die über 100 Jahre ohne ſonderliche Reparaturen gedauert haben. Allein, nicht alle Schieferdächer haben dieſe lange Dauer. Es hängt dieſe Dauer lediglich theils von der Güte der Schieferſteine, theils von der Bauart, ab. Sollen die Schieferſteine feſt und gut ſeyn, ſo müſſen ſie im Herbſt gebrochen werden, weil zu dieſer Jahreszeit die untern Theile der Erde die allerwenigſte Feuchtigkeit haben und den Schiefern mittheilen können. Sodenn müſſen ſie auch, nachdem ſie gebrochen worden, recht ausgetrocknet ſeyn, und dieſes alsdenn um ſo mehr, wenn ſie im Sommer gebrochen werden. Allein, es ſind auch nicht alle Schieferſteine von gleicher Güte. Man hält denjenigen für den dauerhafteſten und beſten, der in Schichten gebro-

chen

chen wird, die nicht völlig ſenkrecht, ſondern etwas geneigt gegen den Horizont in den Steinbrüchen ſtehen. Aus der Erfahrung will man auch wiſſen, daß unter dieſen wieder diejenigen den Vorzug haben, welche ſich gegen Morgen neigen. Einige beurtheilen die Güte der Schieferſteine nach ihrer Farbe, und halten die ſchwarzen und dunkel- oder ſchwarzblauen für die dauerhafteſten, und für beſſer, als die weißlichen, grauen und gelbfleckichten. Andere probiren ſie bloß nach dem Klange, indem ſie den Stein entweder zwiſchen zwey Fingern lokker anfaſſen, oder auch einen Nagel oder Band durch das Loch ſtecken, ihn in die Höhe heben, und mit dem Finger oder einem Stocke daran ſchlagen; giebt nun der Stein einen hellen Klang, ſo urtheilet man, daß er recht trocken und feſt ſey; wenn er aber entweder gar keinen oder wenigſtens nur einen ganz dunkeln Ton von ſich giebt, ſo hält man ihn nicht für ſo gut. Diejenigen, welche noch ſicherer gehen wollen, laßen den Schieferſtein die Feuer- und Waſſerprobe paſſiren. Bey jener wirft man einen Stein in ein ziemlich ſtarkes Feuer, und läßt ihn darinn ſo lange liegen, bis das Feuer ausgebrannt iſt. Zerſpringt er bey dieſer Probe nicht: ſo iſt dieſes ſchon das erſte gute Merkmal einer vorzüglichen Dauer. Allein, der Stein muß noch überdem die Waſſerprobe aushalten, wenn man ihn zu einer guten Schieferart zählen ſoll. Man läßt ihn nehmlich zur Winterszeit in einem Gefäß mit Waſſer völlig einfrieren; zerſpringt er auch bey dieſer Probe nicht, ſo überzeuget dieſes den Schieferdecker, daß die Schieferſteine nicht verwittern.

Die Waſſerprobe wird auch folgendergeſtalt angeſtellet. Man nimmt einen Stein, ſtellet ihn aufrecht einige Stunden in ein Gefäß mit Waſſer; ziehet ſich nun dieſes in dem Steine merklich weiter hinauf, als das Waſſer denſelben berühret, welches man an der veränderten und merklich dunklern Farbe des Steines leicht ſehen kann: ſo erhellet daher, daß der Stein weich ſey und alſo nicht viel tauge.

Allein, die Dauerhaftigkeit der Schieferdächer, daß kein Regen oder Schnee durch sie eindringet, und daß sie das Gebäude nicht so sehr beschweren; alles dieses hängt auch von der Bauart ab. Soll ein Schieferdach dauerhaft gebauet seyn: so muß das Dach vorher doppelt gelattet, d. i. mit Brettern dergestalt verkleidet werden, daß die Bretter doppelt liegen, damit die Fugen derselben bedeckt seyn; auf welche Bretter hernach die Schiefer genagelt, dabey aber die Nägel von gutem Eisen nicht gesparet, die Auskehlungen aber besonders mit allem Fleiß gemacht werden müssen. Ein solches Dach kann freylich, wenn auch gute und nicht zu dünne Schieferſteine darzu genommen werden, sehr viele Jahre dauern, und es wird auch so leicht kein Schnee und Regen eindringen, zumal, wenn die Latten aus gutem ausgetrockneten Holze gemacht worden; daß es aber leichter seyn sollte, als ein Ziegeldach, kann, wegen der schweren doppelten Latten, wohl nicht behauptet werden.

An einigen Orten, und auch, wenn dem Bauherrn die Kosten zu schwer fallen, wird nur einfach gelattet, so daß die Bretter bloß dicht aneinander genagelt, deren Fugen aber nicht wieder mit Brettern bedecket werden. Ein solches Dach wird nun zwar um einen guten Theil leichter; allein, ein Jeder wird auch von selbſt einsehen, daß es bey weitem so dauerhaft nicht ist, wie das vorhergehende, und daß es auch vor dem Eindringen des Regens und Schnees gar nicht sicher ist, als welches sogleich erfolgen kann, wenn nur Ein Schieferstein vom Winde verrücket oder zerbrochen wird.

Noch schlechter und von weniger Dauer muß ein Schieferdach natürlicherweise werden, wenn man, wie an einigen Orten geschiehet, folgendergestalt lattet. Die Latten sind, wie an den Ziegeldächern, nur 2 Zoll breit, und man suchet sich die geradesten Lattenbunde aus. Man schlägt diese Latten an, wie die zu den Ziegeln, ausgenommen, daß man sich mit dem Zwischenraume nach

der

der Größe seiner Schiefertafeln richtet, damit sie ihr gehöriges offenes Feld behalten mögen. Es ist schwer, mit solchen engen Latten zierlich zu decken, daher spaltet man sie ausdrücklich, und man nennet sie Schieferlatten. Sie sind 4 Fuß, oder darüber, lang, und 4 bis 5 Zoll breit. Ein solches Dach wird noch leichter, wie die beyden vorhergehenden; es dauert aber auch wenigere Zeit.

Ob nun gleich einem gut und dauerhaft gebaueten Schieferdache das ihm gebührende Lob nicht abzusprechen ist: so kann man es doch auch von allen Unbequemlichkeiten, und sogar von allen Fehlern, nicht frey sprechen. Ihr Hauptfehler besteht darinn, daß sie sehr theuer sind und die Baukosten ungemein vermehren; daher nicht ein jeder Bauherr im Stande ist, sein Haus mit Schiefern decken zu laßen. Es darf ein Schieferdach eben nicht groß seyn, so kommt es auch selbst in Gegenden, die von Schieferbrüchen nicht weit entfernt sind, auf 2 bis 300 Rthlr. zu stehen. 2) Findet man, daß die Schiefer bisweilen vom Regen aufgeweicht werden, zerbröckeln und herunterfallen. Hieran aber ist der Stein Schuld. Gute tüchtige und nicht allzudünne Schiefer thun dieses nicht, wohl aber schlechte, dünne und mergelartige. Eine gute Wahl der Schiefer kann diesen Fehler verhindern. 3) Auch werden die Schiefer zuweilen von starkem Hagel zerschmettert und durchlöchert. Dieser Fehler rührt ebenfalls von der schlechten Beschaffenheit der Schiefer, und wenn sie allzudünn gehauen werden. 4) Die Schiefer werden nicht selten von Sturm-Winden losgemacht und heruntergeworfen. Dieses entstehet daher, wenn sie zu dünn sind, wenn sich die Ecken und Enden des Daches nicht wohl schließen und gehörig befestigt sind, da denn der Wind leicht unter die Schiefer kommen, und sie in die Höhe heben kann; imgleichen, wenn man Nägel von schlechtem und brüchigem Eisen darzu nimmt, oder wenn die Nägel vom Rost zerfressen werden, daß sie zerbrechen oder ihre Köpfe

abſpringen. Alle dieſe Fehler können durch den Fleiß und die Geſchicklichkeit des Schieferdeckers leicht vermieden werden. Gegen das Roſten der Nägel würde ein Anſtrich derſelben mit einer ſchicklichen Oehlfarbe nicht unwirkſam ſeyn, zumal, wenn der Decker die Nägel wohl zu verſtecken bedacht iſt. 5) Ein großer und nicht zu vermeidender Fehler der Schieferdächer iſt hingegen dieſer, daß die Schiefer bey einer Feuersbrunſt gefährlich ſind. Sie ſpringen nicht allein alsdenn von der Hitze des Feuers, ſondern die abgeſprungene und glühend gewordene Stücke werden auch vom Winde weit fortgetrieben, und können großes Unglück anrichten.

Die Schieferdecker wollen dieſes nicht eingeſtehen, und behaupten, daß keine Gefahr zu beſorgen ſey, wenn die Schiefer-Steine eines Daches in der Feuer- und Waſſerprobe bewährt gefunden worden. Daß ſie zuweilen glühend fortgetrieben werden, ſchreiben dieſelben dem Stoß anderer Körper, z. E. dem fliegenden Speck, zu. Es rühmt ein jeder Stand dasjenige, woran er ſich nähret.

6) Eine andere große Beſchwerlichkeit der Schiefer-Dächer bey einer Feuersbrunſt iſt dieſe, daß ſie nicht ſo leicht und geſchwind, wie die Ziegeldächer, abgedeckt werden können, wenn man dem im Brande ſtehenden Hauſe von den Dächern der benachbarten Häuſer zu Hülfe kommen will. Denn, ehe man in ſolchem Fall, wo anders das Dach nicht ruiniret werden ſoll, die Nägel aus den Schieferſteinen ziehet, dieſe bey Seite ſchaffet, und ſodenn die Dachlatten losmachet, vergehet viele Zeit; da hingegen bey einem Ziegeldache die Ziegel in dem Augenblick abgedeckt und weggeräumet, auch die Latten ohne Mühe weggethan werden können, welches auch nicht allemal nöthig iſt.

In Frankreich werden die Schieferſteine viereckig behauen, weil ſie in dieſem Lande auf die Dächer, wie in Deutſchland die Ziegel, jederzeit in Reihen, die mit dem Geſimſe des Gebäudes parallel laufen, zu liegen kommen. Auf dieſe Art werden in Deutſchland nun die ſteilen Dächer

cher gedeckt; denn von diesen läuft die Nässe der Witterung schnell ab, und kann sich nicht durch die Fugen der Steine ziehen. Auf einem flachen Dache aber bekommen die Reihen Steine eine solche Lage, daß die Fugen zwischen den Steinen eine schiefe Richtung erhalten. Die gerade herabfließende Nässe kann also nicht so leicht durchdringen.

Was endlich das Schieferdeckerhandwerk selbst betrifft, so ist dasselbe zünftig; es finden sich aber solche Zünfte oder Gewerke mehrentheils nur in solchen Ländern, wo es Schiefersteinbrüche giebt. Es ist daher in Berlin nur ein einziger ansässiger Schieferdecker, welcher überhaupt in der Mark Brandenburg, die keine Schiefersteinbrüche hat, der einzige Professionist dieser Art ist. Er hält sich zu dem Schieferdeckergewerk zu Halle, wo schon mehrere Schieferdecker ihr Brod finden, weil man daselbst die Schiefersteine aus den sächsischen Steinbrüchen näher hat.

In Nürnberg ist das Schieferdeckerhandwerk ein geschlossenes Handwerk, welches aus 12 Meistern bestehet. Es wird kein Geselle zum Meister aufgenommen, es gehe denn ein Meister mit Tode ab. Das Gewerk hat drey Geschworne, deren jeder drey Jahre bleibt. Ein Lehrjunge muß 3 Jahre lernen. Das Meisterstück bestehet darinn, daß der Meistergeselle, wenn es der Bauherr verlangt, einen Aerker oder Altan, außerdem aber ein Dachfenster, so etwas besser als ein ordinäres ist, decken muß.

Das Latten der Dächer verrichtet eigentlich der Zimmermann; an einigen Orten thun es aber auch die Schieferdecker selbst.

Nach Penthern, werden, 70 Quadratfuß zu bedecken, 13 Centner rohe Schiefer erfordert, den Centn. zu 4 Ggr. im Bruche gerechnet. Für jeden Centner rohe Schiefer zurecht zu machen und zu verdecken, werden, nach eben Demselben, 4 Ggr. bezahlet.

Berechnung, in wieviel Zeit ein Schieferdecker die Schiefer auf ein gerades Dach aufschlägt und deckt?

Die

Die Regel, welche bey dieſer Berechnung gebraucht werden kann, iſt folgende:

„ Ein Mann kann in 10 Stunden $3\frac{1}{2}$ Centn. Schie-
„ fer, welcher bereits zugerichtet worden iſt, auf-
„ ſchlagen; und ſolcher Schiefer, zu eines Tages
„ Arbeit von 10 Stunden, decket netto 12 Qua-
„ dratfuß Fläche ".

Die Anwendung dieſer Regel iſt leicht zu beſtimmen, indem man nur die Gröſſe des Daches zuerſt, und alsdenn den Schiefer, der dazu gebrauchet werden ſoll, berechnen darf: ſo kann man alsdenn die Zahl der Tage leicht wiſſen.

Geſetzt, es ſey ein Dach vorhanden, welches 224 Fuß lang und 60 Fuß hoch iſt: ſo würde eine Dachſeite folgendes betragen:

Länge oder Höhe des Daches 224
Breite deſſelben 60
13440 Quadratfuß für 1 Seite;
für beyde aber 2
26880 Quadratfuß.

Da nun 12 Quadratfuß eines Tages Arbeit von 10 Stunden iſt, ſo darf man nur mit 12 in die Summen der Fuße des ganzen Daches dividiren: ſo hat man alsdenn die Anzahl der Tage, in denen daran gedecket wird, als:

	24	
Zahl der Fuße des ganzen Daches	26880	2240 Tage.
Zahl der Quadratfuße für 1 Tag	12222	
	222	

Dieſe 2240 Tage betragen für 1 Mann 373 Wochen und 2 Tage. Hieraus kann man nun die Zeit beſtimmen, wie lange von mehrern Menſchen daran gearbeitet werden muß, wenn das Dach in weit kürzerer Zeit fertig werden ſoll.

Da nun nach der Regel $3\frac{1}{2}$ Centner Schiefer auf 12 Quadratfuß Fläche gehen: ſo kann man nach der Regel de Tri den Schiefer beſtimmen, und zwar alſo, daß man ſagt:

12 Quadratfuß Fläche erfordern $3\frac{1}{2}$ Centn oder 385 Pfund: wieviel Centn. oder Pf. werden 26880 Quadratfuß Fläche erfordern?

Dieſes ſoll das Exempel beſtimmen.

12 Qua-

12 Quadr. Fuß geben 385 Pf. was geben 26880 Quadr. Fuß?

385
134400
215040
80640
10348800

I
2724
10348800 | 862400 Pf. Schiefer
1222222
IIIII

I
194
und ſolche bekommen an Centnern 862400 | 7840 Centn.
IIIII10
III

Auf dieſe Weiſe verfährt man alſo bey der Beſtimmung der Zeit und des Schiefers bey Belegung eines geraden Daches.

Berechnung, wieviel Zeit zu Deckung einer Thurmhaube erfordert wird. Die Beſtimmung des Schiefers und der Zeit wird nach folgender Regel gemacht:

„ Ein Mann kann in 10 Stunden $1\frac{1}{2}$ Centner
„ Schiefer verlegen, und ſolcher decket $13\frac{1}{2}$ Quadr.
„ Fuß Fläche “.

Nach dieſer Regel iſt nun der Schiefer etwas ſchwer zu beſtimmen, welches denn alſo geſchiehet. Man nimmt eine Seite der Thurmhaube; ſolche mag nun 8 oder 4 Seiten haben, ſo ſetzt man dieſelbe nach ihrer unterſten und oberſten Länge der Dachſeite hin, ſammt den beyden Seiten, welche ein- und auswärts gehen. Man ziehet hernach bey jedem Anfange und Ende der Biegung eine Linie, welche mit der Grundlinie gerade läuft. Sodenn ſchneidet man jede Abtheilung mit einer ſchiefen Linie, aus der unterſten bis in die oberſte Ecke, in 2 gleiche Theile, betrachtet hierauf jede Hälfte als einen Triangel, und multipliciret alsdenn die Grundfläche mit der Höhe des Dreyecks, wie bereits bey den

Dächern

Dächern gezeigt worden: ſo bekommt man den Quadrat-Inhalt beyder Triangel, wenn man einen für voll berechnet. Auf gleiche Art verfährt man auch bey allen gemachten Abtheilungen. Hierauf multipliciret man die erlangte Anzahl der Quadratfuße, welche für eine Seite gefunden worden, durch die Zahl der Seiten: ſo hat man alsdenn den geſammten Flächen-Innhalt der ganzen Thurmhaube; und ſo iſt hernach, vermöge vorhergehender Berechnung, die Zeit der Deckung mit Schiefer leicht zu berechnen.

Das Schieferdeckerhandwerk findet man in Hallens Werkſtätte der Künſte, 5 B. S. 65—70, und in Sprengels Handwerke und Künſte, 9 Th. S. 241—269 beſchrieben; und den franzöſiſchen Schieferdecker kann man aus Dühamel Kunſt des Dachdeckers, im 6 Bande des Schauplatzes der Künſte, S. 308—321, kennen lernen.

Beantwortung der Frage: Wie verhalten ſich 100 Quadratellen Schieferdach und 100 Quadratellen Ziegeldach in Anſehung der Koſten und Schwere gegen einander? ſt. in No. 28 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 252, f.

Es folgt das Decken der Dächer mit Steinplatten. In Deutſchland bedient man ſich hierzu gemeiniglich der Solinger Steinplatten. Hiervon brauchet man zu 30 Quadratfuß, 1 Schock, nehmlich 20 große, 20 mittlere, und 20 kleinere, welche zuſammen ungefähr 8 Centner wiegen, und im Bruch 12 Ggr. koſten. Zu 1 Schock Platten werden 2 Schock Stein-Nägel, das Schock zu $1\frac{1}{2}$ Gr. erfordert, und 4 Latten. Das Dachdeckerlohn für jedes Schock, macht 8 Ggr. excl. Handlangerlohn, welches auch ſoviel betragen kann.

In verſchiedenen Provinzen Frankreichs, ſieht man die Häuſer der Städte, die Schlöſſer und Kirchen, mit einem gewiſſen platten Steine, Lave genannt (*), gedeckt.

(*) Dieſer Name iſt mit der Benennung derjenigen Materie, ſo die feuerſpeyenden Berge hervorbringen und halbverglaſet ausſpeyen, und die in Strömen auf verſchiedene Entfernungen von ihrem entzündeten Puncte fließet, nicht zu verwechſeln.

deckt. Es iſt dieſer Stein von verſchiedener Dicke, der ſich leicht ablöſet, und oben von den Steinbrüchen genommen wird, deren Oberfläche er bildet. Man bricht die Platten dergeſtallt entzwey, daß Stücke von 1 Fuß bis 18 Zoll, oder auch 2 Fuß lang, und beynahe eben ſo breit, daraus werden. Ueber 1 Zoll dürfen ſie nicht ſtark ſeyn. Die dünneſten ſind von 4 bis 5 Linien. Die dickſten ſetzt man auf die Mauern der Abfälle, oder auf die Giebel, den Anfang der Reihen zu machen; die dünneſten aber hebet man auf, die Reihen davon zu machen, welche gerade auf das Geſpärre kommen. Geſetzt, das Gebäude ſey 30 Fuß breit, ſo wird das Geſpärre zum Steinplattendache, nach einer ſenkrechten Linie, 15 Schuh hoch gemacht. Das Holz zu einem ſolchen Geſpärre muß aus ſtarken viereckigen Bauſtämmen beſtehen. Sie müſſen die Gemeinſchaft des einen Dachſtuhles mit dem andern, oder eines Giebels mit einem Dachſtuhle, vermittelſt einer Stuhlſchwelle, die auf der Mauer liegt, und der Stuhlfetten, mit einander machen, deren Anzahl nach dem Verhältniſſe des Hanges geringer oder ſtärker iſt. Leztere dürfen, wenn man die Breite des Gebäudes, als 30 Fuß annimmt, nicht weiter als 6 Fuß von einander entfernt ſeyn. Zwey Stuhlfetten, die 10 bis 11 Zoll ins Gevierte halten, ſind hinlänglich, das Dach in 3 gleiche Zwiſchenräume abzutheilen, welche, wegen der Stärke der Stuhlfetten, nicht mehr als 6 Fuß und einige Zoll betragen werden. Der eine Dachſtuhl darf von dem andern, oder von einem Giebel, nicht über 10 bis 12 Fuß entfernt ſeyn. Die Sparren müſſen ſich vom Forſte bis zur Stuhlſchwelle erſtrecken, wo man ſie durch ihre Zapfen in Zapfenlöcher befeſtiget. Die Entfernung der Sparren von einander muß 1 Schuh, und höchſtens 15 Zoll, betragen. Die Latten werden aus eichenen Stangen gemacht, welche am Fuße 10, 12, 14 bis 15 Zoll im Umkreiſe haben, und 12 bis 18 Schuh lang ſind. Der Zimmermann reißt ſie nach ihrer

ganzen

ganzen Länge von einander, nachdem er sie von zwo Seiten behauen hat. Eine Stange, welche solchergestallt getheilt ist, giebt 2 Latten. Sie werden mit eisernen, oder auch nur hölzernen, Nägeln quer über die Sparren befestiget. Die Latten müssen nicht weiter, als 3, oder höchstens $3\frac{1}{2}$ Zoll, auseinander kommen, und die Enden derselben müssen jederzeit auf die Mauern der Giebel, oder auf die Sparren, gebracht werden, ohne solche im Leeren hängen zu laßen.

Die Steinplatte kommt roh aus der Hand der Brecher. Sie ist eben und dünn, von ganz regelmäßiger Gestalt, und wird durch Linien geendiget, die sich auf verschiedene Art gegen einander neigen. Die dicksten behauet der Decker mit einem Mauerhammer. Die Art und Weise, wie er mit den Steinplatten decket, findet man im 6 Th. des Schauplatzes der Künste und Handwerke, S. 335—337, beschrieben.

Wenn das Steinplattendach gut gemacht und neu ist, hat es das Ansehen eines rothen oder braunen Ziegeldaches, nachdem die Farbe der Platten ist, die man dazu gebraucht hat; und wenn es altert, nimmt es eine stärkere oder geringere Bräune an. Die Schwere eines solchen Daches sichert dasselbe für den Anfällen des Windes, und die Festigkeit dieses Steines widersteht dem heftigsten Hagel aufs stärkste. Man findet Gebäude, die seit 74 Jahren gedeckt sind, und auf welchen man noch keine Ausbesserung vorzunehmen hat.

Zum Beschluß muß ich noch mit wenigem einiger Arten Dachungen gedenken, die zwar alle vorhergehende an Schönheit und Dauer übertreffen, aber viel zu kostbar sind, als daß sie von Privatpersonen sollten gebrauchet werden. Es sind dieses die mit Kupfer, Eisenblech und Bley gedeckten Dächer. Sie gehören nur für landesherrliche Schlösser und Palläste, und für Kirchen und andere prächtige öffentliche Gebäude.

Die Kupferdächer werden von den Kupferschmieden, vermöge ihrer Handwerksrechte, allein gedecket.

Sie

Sie erhalten die Kupferplatten von dem Kupferhammer, und nageln dieſelben auf das vorher mit Brettern beſchlagene Dach dergeſtallt feſt an, daß immer eine Platte wenigſtens ½ Zoll breit über die andere zu liegen kommt. Dieſe Dächer haben, wenn ſie neu ſind, ein prächtiges Anſehen, ſo aber durch die Witterung bald verdorben wird. Wenn ſie alt werden, bekommen ſie eine ganz ſchwärzliche Farbe, daß man das Kupfer kaum mehr daran erkennen kann. In den vorigen Zeiten waren dieſe Dächer ſehr im Gebrauch, und man findet noch hin und wieder auf Kirchen und Thürmen dergleichen, die 2 bis 300 Jahre alt ſind. Heutiges Tages werden ſie ſeltener gemacht; denn man ſiehet den Werth des Kupfers, und daß ſolches in der Münze und unendlich viel andern Geräthſchaften weit höher ausgebracht werden kann, als bey dem Dachdecken, gar wohl ein. Ein Hauptſtück bey Auflegung der Kupferplatten kommt darauf an, daß man die hohen aufſtehenden Falzen vermeiden, und vielmehr die Falzen gleich, platt und eben machen, und ſo einrichten laßen muß, daß ſie ſchräg über das Dach laufen. Die hohen Falzen halten den Staub und die Dammerde, welche durch den Wind und Schnee hinauf kommt, zurück, auf welchen nachher Mooß wächſet, deſſen Feuchtigkeiten das Dach verderben. Dieſes gilt auch von den Dächern von Blech. Denn dieſe werden durch gedachte Feuchtigkeiten und daraus entſtehenden Roſt beſtändig gefreſſen, bis Löcher einfallen, die gewöhnlich bey den Falzen am häufigſten ſind.

Durch die Falzen wird verſtanden, wenn an einer Kupferplatte oder einem Bleche ein ſchmaler Streif umgebogen wird, ſo wie man an einem Bogen Papier einen Rand bricht. Durch dieſe Falzen werden die nebeneinander liegenden Tafeln verbunden, indem beyde Falzen mit einem Hammer platt auf die Tafel niedergeſchlagen werden, nachdem ſie benagelt worden.

Die Häuſer mit Kupfer, ſtatt des Bleyes zu decken, hält man für vortheil- und dauerhafter. Zu 1 Quadrat-Fuß Kupferdach, wird ſelten mehr, als 1½ Pfund, zu

1 Quadratfuß Rollenbleydach aber 5½ Pfund erfordert. Siehe Th. V, S. 675.

Die Dächer von Eiſenblech werden auf zweyerley Art gemacht, nehmlich entweder von verzinnten, oder von ſchwarzen Eiſenblech. Beyde decket gemeiniglich der Klempner; und die Handgriffe bey beyden und den Kupferdächern ſind völlig einander gleich; daher auch dasjenige, was kurz vorher von den Falzen geſagt worden, hier Statt findet.

Die blechernen Dächer werden, mehrerer Dauer wegen, mit einer Oehlfarbe angeſtrichen. Wollte man auch die Dächer von verzinntem Blech anſtreichen, ſo würde man ſich ſelbſt unnöthige Koſten machen, wenn man ſich darzu des verzinnten Bleches bedienete, da dieſes theurer iſt, und das ſchwarze Blech hierzu eben ſo gut iſt. Lezteres aber muß, weil es dem Roſte unterworfen iſt, unumgänglich angeſtrichen werden.

So dauerhaft die Dächer von Eiſenblech wirklich ſind, ſo gehen ſelbige doch oft vor der Zeit verloren, welches keine andere Urſachen, als die Ungleichheiten der Bleche, die hohen aufſtehenden Falzen, und die allzu dünne Beſtreichung mit der gewöhnlichen Oehlfarbe, haben kann. Um nun ein dauerhaft Eiſenblech-Dach zu erhalten, muß man 1) ſolche Bleche darzu wählen, welche unter dem Planierhammer glatt gemacht ſind und keine Blätter haben; 2) muß man alle Falzen gleich, platt und eben machen, und ſo einrichten laßen, daß ſie ſchräg über das Dach laufen; 3) muß man die Bleche, wie im V Th. dieſes Werkes, S. 671 — 674, gezeiget worden, für dem Roſte zu verwahren ſuchen.

Die Berechnung der Blechtafeln, findet man ebend. S. 669, f.

Was endlich das Decken der Dächer mit Bley betrifft, ſo wird darzu Rollenbley genommen, und ebenfalls mit Oehlfarbe angeſtrichen, und die Handgriffe dabey ſind mit den vorhergehenden gleich; die Arbeit aber

bey

bey dieſer Dachung verrichten die Zinngießer. Dieſe Dächer ſind ebenfalls von langer Dauer, aber bey Feuersbrünſten ſehr gefährlich, indem das Bley ſogleich ſchmilzt und wie Waſſer von den Dächern herabfließt, ſo, daß ſich kein Menſch zu Rettung eines ſolchen in Brand ſtehenden Hauſes, ohne die größte Gefahr nahe herbey zu kommen unterſtehen darf; auch haben ſie öfters kleine Sandlöcherchen, welche mit der Zeit größer werden, und das Waſſer durchfließen laßen.

Die Berechnung der Bleyrollen zu einem Dache, ſ. Th. V, S. 687.

Dach, wird an einigen Orten auch der Wieſenſchilf, (Arundo calamagroſtis) genannt.

Figürlich bedeutet das Wort Dach, im gemeinen Leben, das ganze Haus. Mit Jemanden unter Einem Dache wohnen, in Einem Hauſe. Einem Dach und Fach geben, ihn beherbergen.

Die Falkenierer nennen den Rücken des Falken zwiſchen den Flügeln gleichfalls das Dach.

Dach und Fach halten, heißt, die Gebäude an Oefen, Thüren, Fenſtern, Wänden, Zäunen und Dach, wie ein fleißiger Hausvater zu thun gewohnt iſt, jährlich in gutem Stande, oder ſo lange erhalten, als es ſich erhalten laßen will; und gebührt demjenigen dafür zu ſorgen, welchem der Gebrauch einer Sache überlaßen iſt. Daher iſt z. E. ein Vaſall oder Lehnmann verbunden, die baufälligen Lehnhäuſer zu verbeſſern, und in Dach und Fach zu erhalten.

Sonſt ſind auch hiervon in der Wirthſchaft, und in den bey derſelben vorfallenden Contracten vielerley Redens-Arten gewöhnlich, als: Dach und Fach genießen, welches eigentlich nichts anders bedeutet, als: den Genuß des Logis, des Quartiers oder der Wohnung in Eines Andern Hauſe haben; in welchem Falle dieſe Re-

densart auch besonders von der Soldaten Quartiern genommen wird, da man nämlich deren freye Lagerstatt, und ein dienliches Behältniß zu Verwahrung der Montirungsstücken, ohne den sogenannten Servis, dadurch verstehet. Durch die Redensart aber: im Dach und Fach erhalten, verstehet man insonderheit bey der Wirthschaft, die sorgfältige Aufsicht und Bemühung eines guten Hauswirths, er sey ein Eigenthümer oder Miethmann eines Hauses, dieses nicht nur in Ansehung des Daches und der äußerlichen Wände dergestalt zu verwahren, damit Wind, Wetter und Regen nicht eindringen und dasselbe schadhaft machen mögen, sondern auch sonst in nothwendiger Reparatur dessen Zimmer und Theile zu erhalten.

Ein jeder Besitzer eines Gebäudes, er besitze solches unter was für einem Recht und Titel er es wolle, muß selbiges, während seines Besitzes in Dach und Fach erhalten. Es ist dieses ein zwar bekannter, aber nicht hinlänglich bestimmter Ausdruck; es wird daher der Absicht meines Werkes gemäß seyn, dasjenige, was ich darunter verstehe, und billig von allen darunter verstanden werden soll, mit wenigem etwas näher zu entwickeln.

Alle Gebäude, es mögen Häuser, Ställe oder Scheunen seyn, müssen, wenn sie für tüchtig und brauchbar erachtet werden sollen, wider Wind und Regen gesichert seyn; solches geschiehet aber, wenn sie feste Wände und Dächer haben. Und dieses ist der allgemeine Begriff von dem Ausdruck, die Gebäude in Dach und Fach erhalten.

Die meisten, denen die Beobachtung dieser Regel obliegt, glauben damit fertig zu seyn, wenn sie die Löcher in den Dächern zustopfen, oder dann und wann eine neue Schaube darauf legen, auch den an den Wänden abgefallenen Lehm wieder anschlagen, und überhaupt alle darinn entstandene Oeffnungen zumachen laßen; und soweit pflegen auch nur gemeiniglich die Laß- und Leibeigene Bauern zu gehen, in Meynung, daß das übrige ein von der Herrschaft zu besorgendes Werk sey. Ich halte aber mit gutem Grunde dafür, daß hierdurch allein der vollständige Begriff von diesem Ausdruck noch nicht erschöpfet sey, sondern ein weit mehreres darzu gehöre; besonders, wenn die Rede von solchen Zeit-Inhabern der Gebäude ist, deren Besitz nicht etwa nur einige wenige Jahre währt, sondern ihre ganze Lebenszeit hin-

durch

durch von einer beſtändigen Dauer iſt. Und von dieſer Art ſind die meiſten Laßbauern, indem ſelbige die ihnen anvertraueten Höfe, wenn ſie ſich nicht deren durch Ungehorſam oder liederliche Wirthſchaft ſelber verluſtig machen, gemeiniglich Zeitlebens, oder doch wenigſtens ſo lange, als ſie ſelbigen Alters wegen vorzuſtehen im Stande ſind, zu behalten pflegen.

Bey dieſer Art von Beſitzern iſt es nicht genug, daß ſie bloß die Dächer ausflicken und das Aeußere der Wände in Ordnung halten, ſondern auch alles übrige, was zur Erhaltung der in Beſitz habenden Gebäude erforderlich iſt, müſſen ſie beſorgen.

Ich rechne hieher zuvörderſt billig das Verſchwellen eines Gebäudes. Ohne daſſelbe kann, wenn die Schwelle einmal verfaulet, das Fachwerk, wie bekannt iſt, nicht weiter im Stande erhalten werden. Dieſe Arbeit iſt ohnedies, beſonders bey den leichten Bauergebäuden nicht ſo ſchwer und koſtbar, als es einem in dergleichen Dingen unwiſſenden, dem äußern Anſchein nach, vorkommen mögte. Wenn ich es auch für billig halten will, daß die Herrſchaft an denen Orten, wo die Bauern nichts Eigenes haben, das Holz zu den Schwellen hergebe, und nur das übrige von dem Bauer beſtritten werde: ſo wird dieſes, zumal ja nicht der ganze Bauerhof auf einmal verſchwellet werden darf, ſondern ſolches nach und nach geſchehen kann, für einen Bauer, welcher viele dabey nöthige Arbeit, ſo die Herrſchaft auf das theuerſte bezahlen müſte, ſelber verrichten kann, eine wahre Kleinigkeit ausmachen, die ihm unmöglich ſchwer fallen, vielweniger ihn zu Grunde richten mag. Das Anfahren des Holzes geſchieht ohnehin von den Bauern, vermöge der ihnen wegen Leiſtung der Baufuhren obliegenden allgemeinen Schuldigkeit. Der Lohn des Zimmermanns, wenn er auch einen dazu gebrauchen ſollte, iſt wegen Streckung der Schwellen für jeden Fuß höchſtens 1 Groſchen; und die meiſten Bauern, wenn ſie nur wiſſen, daß ſolches nicht auf der Herrſchaft, ſondern ihre eigene Koſten geht, werden ſchon im Stande ſeyn, ſich die Schwellen, mit Beyhülfe ihrer Nachbarn, ohne einen Zimmermann dabey zu haben, ſelber unterzubringen. Das Klicken der unterſten Fächer, welche, wie bekannt, bey Unterbringung der Schwellen ausgeſchlagen werden müſſen, iſt ebenfalls eine Kleinigkeit, die der Bauer mit ſeinen Leuten in ſehr kurzer Zeit abzuthun vermögend iſt.

Eben dasjenige, was von dem Verſchwellen geſaget worden, findet auch Statt, wenn etwa in einem Gebäude ein Riegel ſpringt, oder, wie öfters in den Scheunen von der Laſt des

Getreides zu geſchehen pflegt, ein Balken einbricht. Beydes wird billig mit unter dem Ausdruck: in Dach und Fach erhalten, begriffen

In Anſehung der Dachung, hat es eine gleiche Bewandtniß. Ein jedes Dach hat, nach wirthſchaftlichen Grundſätzen, eine gewiſſe Zeit, wie lange es liegen kann. Von einem guten Strohdach vermuthet man ſolches wenigſtens 16, und von einem Rohrdach 20 Jahre. Wenn ſie alſo in gutem Stande bleiben, und die Dachung nicht auf einmal zu Grunde gehen ſoll, ſo muß von der erſten Art der 16te, und von der andern der 10te Theil alle Jahr neugedecket werden. Bey dieſer Ordnung kann und wird ein jedes Dach in dem beſten und tüchtigſten Zuſtande bleiben.

Dach-Balken, ſiehe Dachſchwelle.

Dach-Boden, der oberſte Raum eines Hauſes unter dem Dache, der in einigen oberdeutſchen Gegenden die Bühne, im Niederſ. der Böhn, genannt wird. Ehedem wurde ein ſolcher oberſter Boden auch der Söller, genannt. S. dieſes Wort. Im Niederſ. heißt er auch Oken, und im Osnabrückiſchen Hyle.

An manchen Orten hat man eine nachahmungswürdige Bauart eingeführt, welche zur Abhaltung großer Feuersbrünſte ſehr nützlich iſt, da nämlich in jedem von denen in einer Reihe aneinanderhin zu ſtehenden kommenden Wohnhäuſern auf den Dachböden, an jeder Seite, wo die Giebelwände der Häuſer zuſammenſtoßen, eine Thüre gemachet, und, bis auf etwa entſtehende Brandgefahr, verſchloſſen gehalten wird, um dadurch, wegen des Feuerlöſchens, geſchwind von einem Dach-Boden zum andern kommen zu können. Es ſind zwar freylich andere Bedenklichkeiten und Beſchwerden, wegen ſolcher zu haltenden Thüren, dabey vorhanden; jedoch ſcheint mir der davon zu hoffende große Vortheil ſolche Bedenklichkeiten und Beſchwerden ſehr zu überwiegen, zumal, da ſich dem etwa davon zu beſorgenden Uebel dennoch auch vorbeugen läßt.

Da wir, bey der Ausbauung unſerer Häuſer, unſere Abſicht vornehmlich dahin mit richten ſollten, wie

durch

durch eine ſchickliche Bauart, die ſich wohl ausüben läßt, die Brandgefahr in den Häuſern vermindert und abgehalten werden möge, wenn auch gleich in manchen Stükken der Bauzierlichkeit, oder auch ſonſt der Bequemlichkeit, einiger Abbruch gethan werden müſte: ſo ſollte man deswegen beſonders auch darauf mit bedacht ſeyn, daß man nicht ſo gefährliche Dachböden bekommen, oder der durch eine üble Bauart daran ſchon verurſachten Brand-Gefahr wieder abhelfen mögte. Sehr brandgefährlich aber werden die Dachböden, der gemeinen Gewohnheit nach, und in den meiſten Häuſern ganz unnöthig, mit Brettern beleget, gebrücket oder geſpündet. Dieſe brandgefährliche Bauart ſollte man alſo billig, ſoviel es nur möglich, vermeiden; dahingegen lieber die Dachböden dafür gut äſterichen, und die Balken zwiſchen dem Aeſterich, oben und unten, auch mit Lehm ſchicklich und dauerhaft überziehen laßen. Wohlhabende Leute können auch wohl gar dergleichen geäſterichte und mit Lehm überzogene Dachböden, zu mehrerer Reinlichkeit und dauerhafterer Feſtigkeit, mit Gyps gehörig begießen laßen.

Der alleroberſte Dachboden, im Giebel des Hauſes, wird in vielen gemeinen Häuſern entweder gar nicht fertig gemacht, oder, wo dieſes ja einigermaßen geſchiehet, doch nur Bretter auf die dünnen Balken geleget, oder ſie werden gar darauf feſt gebrücket, ohne daß ein Aeſterich zwiſchen die ſchwachen Balken käme. Dieſes in ſolcher oberſten Hausgegend alſo ganz unbedeckt liegende Bretterwerk aber vergrößert daſelbſt die Brandgefahr noch weit mehr. Wenn man nun ſolche oberſte Dachböden doch auch gern, zum Gebrauche, fertig machen laßen, und die Brandgefahr dabey dennoch auch vermindern will: ſo thut man weit beſſer, wenn man das Bretterwerk daſelbſt meidet, und dafür auch ein nur ſchwaches Aeſterich machen, und die Balken, zwiſchen dem Aeſterich, oben und unten mit Lehm überziehen läßt. Und

damit ſolches daſelbſt nicht zu ſchwer werde, ſo kann man die mit Strohlehm umwickelten Stickhölzer, welche ſonſt zwiſchen die Querbalken in ausgehauenen Kimmen oder Furchen, zur Feſthaltung eingeſchlagen werden, auch wohl nur oben, quer über die daſelbſt insgemein ſchwachen Balken, alſo auflegen, daß jedes Ende eines Stickholzes an das andere, von der andern Seite herüber, ebenfalls auf den Balken aufgelegte Stickholz anſtoße. Auf ſolche Weiſe werden die Balken oben ſofort gegen das Feuerfangen bedecket, und es giebt alſo einen ſchönen ebenen und brauchbaren, und nicht brandgefährlichen Dachboden, der doch auch lange gut dauert, weil er gemeiniglich nicht gar viel betreten wird.

Gewiß iſt es, daß die geſpündeten Dachböden in den meiſten Wohnhäuſern, zumal in Städten, wo nicht viel Samenfrüchte aufgeſchüttet werden, wohl entbehret werden können. Wenn aber ja auf einigen ſolchen Dachböden Samenfrüchte aufgeſchüttet werden müſſen: ſo kann man, anſtatt den ganzen Boden zu ſpünden, lieber und beſſer dafür beſondere breite und niedrige Käſten oder Fruchtbehälter dazu von Brettern alſo machen laſſen, daß ſie entweder ganz, oder verſtückt, auf die Dachböden gelegt und gehörig zuſammengefüget, und hernach, wenn ſie nicht mehr gebrauchet werden, nach Gutbefinden, wieder von ſolchen Böden weggeſchaffet werden können. Ein mit Brettern verſpündeter Dachboden läßt zwar auch das Regenwaſſer, welches durch das etwa ſchadhaft gewordene Dach eintröpfelt, nicht ſo leicht, als ein geäſterichter Boden, durchlaufen; allein, ein ſorgfältiger und behutſamer Hauswirth wird doch wohl lieber fleißig nach ſeinem Hausdache ſehen, und, wenn es etwa ſchadhaft wird, ſolches ſogleich wieder ausbeſſern, als, um eines kleinen Vortheils oder einiger Bequemlichkeit willen, ſich einer daraus entſpringenden ſtarken Brandgefahr unterwerfen. Und wenn ſolche geäſterichte Dachböden mit Gyps gut überzogen ſind, ſo läßt dieſer das Waſſer auch nicht leicht durchdringen.

Auf den Dachböden und in den Dachkammern muß man durchaus nicht viele verbrennliche und ſehr brennbare Hausrathſtücke, und andere dergleichen Sachen, als: Stroh, Reiſig, Flachs, Holz ꝛc. am allerwenigſten aber nahe an die Giebelwand, welche an des Nachbars Haus anſtößt, legen.

Viele

Viele Hausväter haben die üble Gewohnheit, daß ſie faſt alle ihre etwa ererbte oder andere Hausrathſtücke, deren ſie nicht nothwendig bedürfen, auf ihre Dachböden oder in die Dach-Kammern ſchaffen, und daſelbſt aufbehalten. Weil nun ſolches gemeiniglich ſehr brennbare Dinge ſind, und von ſolchen Haus-Vätern geringer, als ihre andere Hausrathſtücke, geachtet, und bey einer Brandnoth ſehr ſelten von den oberſten Theilen der Häuſer herunter geſchaffet oder vor dem Brande gerettet werden: ſo werden auch ſolche Häuſer von dem in ihren obern Theilen befindlichen vielen brennbaren Hausrathe, brennbarer. Man ſollte alſo dergleichen Mobilien, die man nicht nothwendig brauchet, und ſie doch nicht wohl in Kuffer, Laden oder Fäſſer einpacken kann, wo es angeht, lieber unten im Hauſe in eine Kammer zuſammenbringen, und darinn aufbehalten.

Endlich würde es auch allemal ſehr gut ſeyn, wenn Hauswirthe, zumal diejenigen, die in einer brandgefährlichen Gegend wohnen, oder auch darzu noch Mangel an vielem Waſſer zum Brandlöſchen leiden, auf dem Hausdachboden ein Faß mit recht ſtarkem Küchenſalz-Waſſer (wie ich es unter dem Art. Feuer-Anſtalten zu machen angeben werde) nebſt einem oder zwey ſchicklichen Gießgefäßen, oder auch gar einer Handſpritze, auf etwa kommende Brandnothfälle, vorräthig aufbehielten, und es etwa alle acht Tage einmal umrührten, um in Nothfällen ſolches kräftige Feuerlöſchwaſſer ſogleich, zum Gebrauche, bey der Hand zu haben. Allenfalls darf es auch nur ein Faß mit gemeinem Waſſer ſeyn; und damit es daſelbſt nicht ſo gar oft des Ausſchöpfens und Wieder-Anfüllens bedürfe, ſo lege man etliche Kalkſteine darein, welche daſſelbe wider die Fäulniß bewahren.

Bey Wirthſchaftsgebäuden trägt ein geräumiger Bodenplatz zur Bequemlichkeit in der Wirthſchaft ſehr viel bey, indem er theils zur Aufbehaltung des zum Verkauf vorräthigen Obſtes, und theils im Winter zum Trocknen der nöthigen Hauswäſche, angewendet werden kann. Ueberdem iſt auf dieſen Böden die Anlegung zwey verſchloſſener Behältniſſe, das eine zur Aufbehaltung der in der weiblichen Haushaltung erforderlichen

Dinge, an Hanf, Flachs, gebacken Obſt, allerhand Arten von Grütze ꝛc. das andere aber zu dem Vorrath in der Mannswirthſchaft an Eiſen, Stricken, Sielen u. d. gl. nöthig.

Was bey der Anlegung und Eintheilung des Bodenplatzes über Pferde- Rindvieh- Schaf ꝛc. Ställen zu beobachten iſt, werde an gehörigen Orten anzeigen.

Dach-Decker, ſiehe oben, S. 538.

Dachdeckung, mit Bley, ſ. oben, S. 610; mit Brettern, S. 568; mit Eiſenblech, S. 610; mit Holz-Schindeln, S. 563; mit Kupfer, S. 608; mit Leimſchindeln, S. 555, fgg.; mit Reifern, Abfall-Holz der Zimmerleute, und Geflechte von Weiden, S. 562; mit Rohr, S. 558, fgg.; mit Schiefern, S. 597, fgg.; mit Sennen, S. 561; mit Steinplatten, S. 606, fgg.; mit Stoppeln, S. 549, fgg.; mit Stroh, S. 539, fgg.; mit Torf, S 561, f.; mit Ziegeln, S. 581, fgg.

Dach-Eisbrecher, ſiehe unter Eisbrecher.

Dach-Fahne, die kleine blecherne Fahne, welche auf das Dach geſetzet wird, die Gegend des Windes zu zeigen; ſiehe Wind-Fahne.

Dach-Fenſter, ſiehe unter Fenſter.

Dach-Fette, Stuhlfette, Dachſtuhlfette, bey den Zimmerleuten, ein horizontal liegendes Holz, welches die Stuhlſäulen eines Daches oben mit einander verbindet.

Dach-Firſte, Förſte oder Forſt, ſ. oben, S. 517.

Die auf wirthſchaftlichen Gebäuden werden am beſten aus Quecken gemacht; ſiehe oben, S. 560, f.

Auf Ziegeldächern werden dieſelben mit Hohl- oder davon ſogenannten Forſtziegeln gedeckt; ſiehe oben, S. 586.

Dach-Flechte, ſiehe Dach-Mooß.

Dach-Forſt, Dach-Förſte; ſiehe Dach-Firſte.

Dach-Geſims, ſiehe oben, S. 537, f.

Dach-Haſe, werden an einigen Orten die Katzen genannt.

Dach-

Dach-Kehle, Fr. Noue. Wenn ein Gebäude unter einem rechten Winkel mitten auf ein anderes Gebäude, folglich auch ein Dach aufs andere, so zu liegen kommt, so entstehen Dachkehlen, nach Beschaffenheit des auffallenden Winkels. Die leichteste und zugleich zierlichste Art ist, wenn man eine Bohle auf den Kehlsparren, d. i. das Grundholz der Dachkehle, oder Hohlziegel in Kalk oder Gyps umgekehrt darauf setzet, um eine Rinne für den Grund der Dachkehle zu machen. Und so läßt man die Ziegel von beyden Dächern als einen Abschnitt auf diese Rinne zugehen; oder, man kann auch beyde Dächer so mit einander zusammenhängen, daß man nur die Ziegel über einander leget, welche alsdenn eine runde Schwarte machen. Leztere Art von Dachkehlen wird gefalzt (Fr. en onglet) genannt.

Wie die Dachkehlen gedecket werden, findet man im VI B. des Schaupl. der Künste und Handwerke, S. 301—303.

Dach-Kennel, siehe Dach-Rinne.

Dach-Kohle, eine Art von Steinkohle, die sich beym Anfühlen fett und glänzend zeigt. Sie wird zuweilen auch Schieferkohle genannt.

Dach-Marder, ein Name, unter welchem auch der Hausmarder bekannt ist, weil er sich gern in den Häusern unter den Dächern aufzuhalten pflegt. S. Marder.

Dach-Mooß, Dach-Flechte, Lichen vulpinus *Linn.* eine Art Flechte, welche fadenförmig und sehr ästig ist, aufrecht wächst, und häufig auf den Schindeldächern angetroffen wird.

Dach-Mühle, eine Art kleiner leichter Hausmühlen, welche zuweilen in dem Dache eines Gebäudes angebracht und entweder von dem Winde, oder auch vermittelst eines starken Gewichtes beweget wird.

Dach-Recht, siehe Trauf-Recht.

Dach-Rinne, L. Compluvium, Fr. Chêneau, eine unten an der Kante des Daches angebrachte, entweder sichtbare

bare oder im Rinnleiſten verſteckte Rinne, von Holz oder von weißem oder mit Oehlfarbe überſtrichenem Blech, oder von dünnem Bley oder Kupfer, welche das von den Dächern ablaufende Regenwaſſer (die Dachtraufe) auffängt und mit einmal wegſchüttet, oder durch Drachens Köpfe (wovon an ſeinem Orte) oder durch abhangende Röhren (Dahl-Leitel-Röhren) ableitet; im Oberdeutſchen ein Dachkennel, in Niederſ. eine Göte, Gate, Gaute, imgleichen ein Soot, welches leztere aber auch einen Ziehbrunnen bedeutet.

Es iſt ſowohl in großen als kleinen Städten mehrentheils gebräuchlich, daß an den Dächern eines jeden Hauſes hervorragende Röhren angebracht ſind, die das Waſſer, welches die Dachrinnen von dem Regen oder zerſchmolzenem Schnee auffangen, auf das Steinpflaſter gegen die nächſte Gaſſe, häufig herunterſpritzen. Von Rechtswegen ſollte dieſe alte Gewohnheit in allen wohl-eingerichteten Städten ganz und gar abgeſchaffet werden. Außerdem daß ſie das gute Anſehen einer Stadt merklich verringern, und ſogar öfters den darunter Weggehenden den Untergang drohen: ſo erwächſt auch daraus ein unausbleiblicher Schaden und Nachtheil für das Pflaſter ſelbſt; indem an denen Stellen, auf welche ſich dergleichen Waſſerfälle ergießen, ſowohl der Sand, als die kleinern, zur Ausfüllung der Lücken angebrachten Steine weggeſpület werden. Einige haben dieſes zwar dadurch zu vermeiden geſuchet, daß ſie große und breite Steine unter dieſen Dachrinnen in dem Pflaſter angebracht haben; allein, da das fallende Waſſer nicht jederzeit eben dieſelbe Direction behält, indem es bald ſenkrecht, bald, wegen der größern Menge deſſelben, und öfters dazu kommenden Windes, vor- oder ſeitwärts getrieben wird: ſo kann dadurch die Unordnung nicht allerdings vermieden werden; und außerdem giebt dieſer Gebrauch auch dem Steinpflaſter ſelbſt ein ſchlechtes Anſehen, wenn ſo viele, der Größe nach ungleiche Steine demſelben eingefüget werden.

An manchen Orten herrſchet gar die Gewohnheit; daß man ſich durchgehends der hölzernen Dachrinnen bedienet, die aus ganzen Kiefern oder Fichten verfertigt ſind. Man läßt ſolche alsdenn mit der dickern Seite bis auf 1½ Ruthen zwiſchen jedem Hauſe hervorragen, und auf dieſe Art verunſtalten ſie nicht nur die ganze Stadt, ſondern ſind auch ſelbſt im Winter dadurch gefährlich, weil ſie öfters mit Eiszapfen von 10 bis 20 Pfund behangen

behangen sind, welche den darunter Weggehenden, beym Abfallen, einen nicht geringen Schaden zufügen können; zu geschweigen, daß sie bisweilen, nach vorhergegangener Fäulniß, durch ihre eigene Schwere abbrechen, und vielen Schaden anzurichten im Stande sind. Besonders sind dergleichen Rinnen an denen dicht an einander gebaueten Häusern nicht zu leiden, weil, bey Feuersnoth, das Feuer sich leicht daran von einem Hause zum andern schnell fortpflanzt; und noch weniger ist es zu erlauben, daß man solche hölzerne Dachrinnen mit Pech überziehe.

Ob nun gleich die blechernen, und mit allerhand Verzierungen, als: Drachenköpfen, Delphinen, u. d. gl. ausgeschmückten Röhren kein so schlechtes Ansehen, als jene, verursachen, und zugleich weniger gefährlich sind: so sind sie doch dem Pflaster selbst eben so schädlich; und ein auf den Straßen gehender, muß sich, auch selbst nach dem Regen, und im Winter bey Thauwetter, besonders wenn es finster ist, alle 20 bis 30 Schritte wohl in Acht nehmen, daß er nicht einen solchen reichlichen Ausguß auf den Kopf bekomme.

Wäre es, aus diesen angeführten Ursachen, nicht besser, daß in einer großen Stadt dieser Gebrauch gänzlich abgeschaffet, und an jedem Hause eine blecherne Röhre von dem Dache bis auf die Erde, zum Abfluß des Wassers, dicht an der Mauer senkrecht herunter geführet würde? Wenn auch gleich dieses in der ganzen Stadt nicht auf einmal geschehen könnte, so könnte diese löbliche Gewohnheit doch nach und nach, besonders bey denen, die neue Dachrinnen auflegen wollen, eingeführet werden. Wie denn, unter andern, in Paris d 16 Jul. 1764, durch eine Verordnung, allen, welche neue Häuser in dasiger Stadt und den Vorstädten aufbauen, oder die Dächer der bisher von ihnen bewohnten ausbessern laßen, bey schwerer Geldstrafe verbothen worden, neue Dachtraufen anzulegen; dagegen wird erlaubt, das Wasser von Dächern, vermittelst metallener oder hölzerner, bis auf die Erde hinabgehender Röhren abzuleiten.

Von Dachrinnen von Eisen- und Kupferblech, und wie jene durch den Anstrich für Rost zu verwahren, s. Th. V, S. 671, fgg.

Vom Richten der Dachtraufe und Dachrinnen in des Nachbarn Hof und Garten, siehe den Artikel Trauf-Recht.

Dach-Schiefer, siehe oben, S. 597, fgg. und Schiefer.
Dach-Schindel, siehe oben, S. 563, fgg. und Schindel.

Dach-

Dach-Schwelle, Stuhlſchwelle, Dachſtuhlſchwelle, bey den Zimmerleuten, ſtarke fünfeckige Balken, welche in die Lager- und Hauptbalken eingelaßen werden, und worauf der Dachſtuhl ruhet; ſ. oben, S. 524. 526.

Dach-Spåne, Splinde, Spliſſe, im Niederſ. Spleten, im Oberd. Spleißen, L. Aſſulæ, ſind ungefähr 13 Zoll lange, eines Haber- oder Gerſtenkorns dicke, und $2\frac{1}{2}$ Zoll breite, von kernichten feſten Tannen- oder Fichtenholz geſpaltene Bretterchen, welche bey einem Ziegeldache unter die Fugen zweyer Ziegel gelegt werden, das Regenwaſſer abzuhalten. Es müſſen dieſelben nicht windſchief ſeyn, weil ſonſt das Waſſer in die Gebäude läuft. Sie werden Bundweiſe verkauft, und richten ſich nach der Zahl der Dachziegel. Es ſind gemeiniglich 200 Stück in einem Bande; weil aber viele darunter untauglich ſind, ſo rechnet man gemeiniglich 6 Bund auf 1000 Stück Ziegel.

Dach-Sparren, ſiehe oben, S. 525.

Dach-Spitze, heißt 1) die ſpitzig zulaufende Fläche eines Daches, ſ. Dachfirſte; 2) eine Säule, welche in die Mitte der Kehlbalken geſetzet wird, bis in die Dach-Spitze oder den Forſt reicht, und auch die Giebelſpitze, die Dachſtütze, genannt wird.

Dach-Stein, ein jeder Stein, mit welchem ein Dach gedecket wird. Daher werden im gemeinen Leben nicht nur die Dachziegel, ſondern auch die für die Dächer beſtimmten Schiefer, Dachſteine genannt.

Dach-Stroh, Stroh womit man ſchlechte Häuſer oder Gebäude decket; ſiehe oben, S. 539.

Dach-Stuhl, dasjenige Zimmerwerk, welches unter das Sparrwerk eines Daches geſetzet wird, daſſelbe tragen zu helfen. Es iſt derſelbe entweder ein ſtehender, ſiehe oben, S. 522, oder ein liegender, S. 524.

Dachſtuhl-Ferre, ſiehe Dach-Ferre.

Dachſtuhl-Riegel, ſ. oben, S. 527.

Dachſtuhl-Säule, die Stützen oder Säulen eines Dach-Stuhles, welche die Stuhlſetten tragen; die Stuhl-Säulen, ſ. oben, S. 524. 526, f.

Dachſtuhl-Schwelle, Stuhlſchwelle; ſiehe Dach-Schwelle.

Dach-Stütze, ſiehe Dach-Spitze.

Dach-Traufe, im Oberd. die Dachtröpfe, das von einem Dache herabfließende Regen- oder Schneewaſſer. Imgl. die Röhre, vermittelſt deren man dieſes Waſſer von den Dächern ableitet, die Dachrinne, und der unterſte Rand des Daches, welcher über der Wand eines Gebäudes vorraget. Siehe Dach-Rinne. Traufe.

Dach-Traufen-Ziegel, Fr. Battelement, die unterſte Reihe Ziegel, von welcher die Dachtraufe auf den Erdboden oder in eine Rinne fällt.

Dachwurz, ſiehe Haus-Laub.

Dach-Ziegel, Ziegel oder gebrannte Steine, das Dach eines Gebäudes damit zu decken; ſ. oben, S. 581, und Ziegelbrennerey.

Dachung, im gemeinen Leben, das Decken eines Gebäudes. Die Dachung vornehmen, zur Dachung ſchreiten. Imgleichen das Dach ſelbſt, und die Art und Weiſe es zu decken; von dem veralteten Zeitworte dachen. Siehe Decken.

Dachs (*), L. Meles, Taxus, Fr. Blaireau, Blereau, Griſard, Taiſſon, ein wildes vierfüßiges Thier, mit einem ſtarken Leibe, zottigen grauen, weißen und ſchwarzen mit einander vermiſchten Haaren und kurzen Füßen, welches

(*) Im Oberdeutſchen lautet dieſes Wort Tachs, welches mit dem Ital. Taſſo, dem Franz. Taiſſon, dem Lat. Taxo, Taxus, Taſſus, beſſer übereinkommt, als unſer hochdeutſches Dachs. Die niederſ. und nördlichen Mundarten haben für dieſes Thier eine andere Benennung, die von deſſen grauen Farbe hergenommen iſt. Denn ſo heißt es im Niederſ. Gräſing, im Dän. Grävinge, im Holländ Greving, Grevel, im Schwed. Gräfswin, im Engl. Gray, womit auch das Ital. Grio und das Franz. Griſard übereinkommen.

welches an Größe einem Biber gleicht, und ſeine Wohnung beſtändig unter der Erde hat.

Der Dachs hat ſo kurze Ohren und Füße, daß der Bauch die Erde zu berühren ſcheint; dieſe Bildung aber rührt bloß von der Länge der Haare her, welche am ganzen Körper, außer auf der Schnauze, auf der Stirn und an den Füßen, eben ſo lang iſt, als das Haar unten am Bauche. Dieſes verurſachet natürlicherweiſe, daß man die Geſtalt des Leibes nicht wohl unterſcheiden kann, und er weit größer, als er wirklich iſt, ausſieht. Dies Haar bedecket beynahe ganz die Ohren, und man ſollte meynen, daß der Schwanz bloß aus langen zerſtreuten Haaren beſtünde, wenn man nicht, beym Angreifen deſſelben, den Stumpf fühlte. Die Schnauze iſt länglich, wie bey den Bauer- däniſchen und Schäferhunden; auch die Naſe iſt, wie bey den Hunden, geſtaltet. Die Augen ſind klein, und die Ohren kurz und rund, faſt wie bey den Ratzen. Der Schwanz reichet nur bis an die Ferſe, welche nicht weit vom Hintern abſteht, weil das Knie dergeſtalt gebogen iſt, daß der Schenkel und das Bein einen ſcharfen Winkel machen, und ihre Richtung beynahe horizontal iſt. An jedem Fuße ſind 5 Zeen, mit ſtarken Klauen.

Der Dachs iſt ein träges, mißtrauiſches und einſam lebendes Thier, welches ſich in die entlegenſten Oerter, in die dickſten Wälder verbirgt, und daſelbſt ſeine unterirdiſche Höhle, welche der Dachsbau genannt wird, ausgräbt. Der Ort in dieſem Baue, darinn der Dachs liegt, heißt der Keſſel. Das Loch, welches zu dem Keſſel oder der eigentlichen Lagerſtätte des Dachſes führt, wird im gemeinen Leben das Dachsloch, bey den Jägern aber die Dachsröhre, genannt. In dieſem unterirdiſchen finſtern Aufenthalt bringt er wenigſtens drey Viertheile ſeines Lebens zu, und verläßt denſelben bloß in denen Augenblicken, in welchen er durchkriechen muß, das dringende Bedürfniß des Hungers zu befriedigen. Sein

lang-

länglicher Körper, und seine kurze Füße, wovon hauptsächlich die vordersten mit sehr langen und starken Klauen bewaffnet sind, machen es ihm leichter, als irgend einem andern Thiere, die Erde aufzuscharren, sich in dieselbe einzugraben, auch den Schutt hinter sich auszuwerfen, und so mit den schräg angelegten Röhren seines Baues zuweilen ungemein tief in die Erde zu dringen. Seinen Kessel hält er reinlich, und bringt gegen den Winter das nächstherum liegende Laub hinein, wo er seine Losung den Winter über hinwirft, und deshalb in besondere Röhren geht, indem in den Kessel 2, 3, auch wohl mehr, Röhren zusammen laufen. In einem recht großen oder Haupt-Bau macht er auch einige Röhren gerade auf, daß er darinn die Luft empfinden kann.

Der Fuchs, dem es schon beschwerlicher fällt, dergleichen Bau anzulegen, macht sich die Arbeit des Dachses zu Nutzen. Weil er mit Gewalt nichts gegen dieses Thier auszurichten vermag, so zwingt er es mit List, seinen Bau zu verlaßen. Er bemühet sich, den Dachs auf alle mögliche Weise zu beunruhigen, ihm bey dem Eingange aufzulauern, und sogar den Bau durch seine stinkende Losung zu besudeln. Hierauf bemächtiget er sich dieser fremden Wohnung, erweitert sie nach seiner Bequemlichkeit, und machet aus derselben für sich ein schickliches Lager.

Der aus dem eigenthümlichen Bau verdrängte Dachs, bleibt dem ungeachtet in eben derselben Gegend. Er fängt, nicht weit davon, aufs neue an, sich einen Bau zu graben, den er nur zur Nachtzeit verläßt, wovon er sich nie weit entfernt, und wohin er, sobald ihm eine Gefahr zu drohen scheint, augenblicklich wieder zurück eilet. In seinem Bau findet er das einzige Mittel seiner Sicherheit, weil es ihm unmöglich ist, sich durch die Flucht zu retten. Zu einem schnellen Lauf hat er viel zu kurze Beine. Die Hunde fassen ihn bald, wenn sie ihn in einiger Entfernung von seinem Loche ertappen; inzwischen geschieht es selten, daß sie ihn gänzlich anhalten und überwältigen können, wofern man ihnen nicht zu Hülfe kommt. Er ist mit einem sehr dicken Haar, starken Pfo-

ten, Kinnbacken, Zähnen und Klauen verſehen; er wirft ſich auf den Rücken, und bedient ſich nun aller ſeiner Kräfte und ſeiner gefährlichen Waffen, ſich den Hunden muthig zu widerſetzen, denen er auch gemeiniglich tiefe Wunden beybringt.

Man giebt vor, daß der Dachs, wenn er von Jägern verfolgt wird, ſeine Vorderfüße auf den Kopf legt, ſich wie eine Kugel zuſammenrollet, und ſo, nach der Bären Art, von Höhen und Felſen herabſtürzt. Das Helle ſcheuet er dermaßen, daß er, wenn in kurzen Sommernächten der Tag ihn zu eilig überraſchet, aus Furcht vor dem Tageslicht ſich oft in hohle Bäume oder ſchlechte Fuchsbaue verbirgt; wie er denn auch nicht gern bey hellem Mondſchein aus ſeiner Wohnung gehet, und ſich vor ſeinem eigenen Schatten fürchtet, mithin zu der Zeit lieber in dunkeln und düſtern Orten weidet, oder ſeine Nahrung ſuchet. Er geht gemeiniglich des Nachts nach ſeiner Nahrung aus, ſticht mit ſeiner ſpitzigen harten Naſe auf den Hütungen und Wieſen in die Erde kleine Grübchen, faſt wie die Friſchlinge brechen, nähret ſich von den Käfern in den Kuh- und Pferdemiſthaufen, vom Gewürme und allerhand Wurzeln. Wo auch weiße Rüben in den Feldern ſtehen, da findet er ſich ebenfalls dabey ein, imgleichen bey der Eichelmaſt, wovon er auch etwas, wiewohl wenig, mit nach ſeinem Bau nimmt. Im Herbſt, um Martini, iſt er am fetteſten, und, wie ein Speckſchwein, über ſeinen ganzen Leib mit Fett überzogen, da er denn ſchon nicht mehr alle Nächte auszugehen pflegt. Sobald es friert und zuwintert, bleibt er gar im Bau, kommt weder Tag noch Nacht heraus, und zehret ſein ſtark aufgelegtes Fett wieder vom Leibe. Er hat dazu unter dem Schwanz und über dem Weideloch, ein beſonderes Saugeloch, welches gerade ſo weit und ſo tief iſt, daß er ſeine Naſe hineinſtecken kann; und ſo nährt er ſich, auf eine bewundernswürdige Art, die Wintermonathe hindurch von ſeinem eigenen Leibe.

Das

Das Männchen findet man selten in Gesellschaft der Dachsinn. Sie ranzen zu Ausgange des Novembers, oder im Anfange des Decembers, gehen, wie andere dergleichen Raubthiere, 9 Wochen dick, und setzen im Februar 3, 4. auch wohl zuweilen 5 Junge. Bey herannahender Heckzeit rupft die Dachsinn vorräthiges Gras und Kräuter ab, und macht einen Bündel daraus, welchen sie zwischen ihren Pfoten bis in den Kessel ihres Baues schleppet, wo sie daraus für ihre Jungen ein bequemes Lager bereitet. Wenn diese ein wenig erwachsen sind, bringt sie ihnen zu fressen; dieses hohlt sie bloß des Nachts zusammen, und wagt sich zu solcher Zeit weiter, als jemals, von ihrem Baue. Sie suchet Wespen-Nester, und nimmt den Honig daraus, dringt in die Kaninchenhöhlen, fängt junge Hasen, Feldmäuse, Eidechsen, Schlangen, Heuschrecken, raubet Vogel-Eyer, und eilt mit ihrer Beute zu den wartenden Jungen, welche sie oft bis an den Rand ihres Kessels herauslockt, um sie entweder zu säugen, oder ihnen zu fressen zu geben.

Die Jungen werden leichtlich zahm, spielen mit den kleinen Hunden, und laufen, wie diese, einer Person nach, die sie kennen, und die ihnen zu fressen giebt. Alt gefangene Dachse hingegen bleiben stets wild. Sie sind zwar weder boshaft, noch gefräßig, wie der Fuchs und Wolf, dennoch aber gehören sie zu den fleischfressenden Thieren. Sie fressen [illegible] allem, was man ihnen anbiethet: Fleisch, Eyer, Käse, Butter, Brod, Fische, Früchte, Getreide, Wurzeln ꝛc. rohes Fleisch aber am allerliebsten, besonders Kaninchen, Kröten, Gänse, Hühner, und andere Vögel, welche sie erhaschen können, mehrentheils Käfer, Würmer und andere Insecten.

Diese Thiere sind von Natur sehr frostig. Wenn man einige derselben im Hause erziehet, kann man sie nicht von der Feuerstätte wegbringen; und oft kommen sie der Gluth so nahe, daß sie sich die Füße verbrennen, welche ihnen schwerlich heilen. Auch sind sie der Krätze

ſtark unterworfen; und die Hunde werden gleichfalls davon angeſteckt, wenn ſie in ihren Bau kommen, wofern man ſie nicht ſogleich ſorgfältig abwäſcht.

Sowohl die Jäger, als faſt alle von dem Dachs handelnde Schriftſteller unterſcheiden einen Schweins-Dachs, Fr. Prochin, und einen Hundsdachs, Fr. Chenin. Jener ſoll ſich durch einen ſtärkern gelblichen Kopf, kürzere Naſe und gebogneres Gebiß, dieſer aber durch einen weißen Kopf und Kehle, mit ſpitzig zulaufender Naſe, auszeichnen. Ueber dieſen und andern zur Naturgeſchichte des Dachſes gehörige Puncte, kann man Hrn. v. Büffon allgemeine Hiſtorie der Natur, nach der Käſtnerſchen Ueberſetz. in 4to, IV Th, 1 B. S. 59, fgg. und ebendeſſ. Naturgeſchichte der vierfüßigen Thiere, nach der Ueberſetz. des Hrn. D. Martini, in 8vo. B. IV, S. 123, fgg. die von Letzterm am angef. O. angezeigten Schriftſteller, und dereinſt deſſen Naturlexikon, nachleſen.

Man ſollte faſt den Dachs nicht unter die Raubthiere rechnen, indem er ſich auf das ſchnelle Laufen nicht viel verlaßen kann. Wenn ein Menſch gut zu Fuße iſt, kann er ihn gar wohl in ſeinem Laufe einhohlen; und ein Haſe müſte ſehr jung und ſchlecht beſchaffen ſeyn, wenn er ihm zum Raube werden ſollte. Man hat aber doch an zahm erzogenen Dachſen wahrgenommen, daß ſie ganz kleine Ferkel und junge Hühner gefreſſen haben, daher können ſie auch an den jungen wilden Thieren, welche doch nicht fortkönnen, wie auch an jungen Federwildbret, dergleichen thun.

Die Dachſe werden unter das kleine Weidwerk oder die niedere Jagd gezählet. Die Art und Weiſe, wie dieſelben gefangen werden, iſt verſchieden. Die zu dieſem Fange vortheilhafteſte Jahrszeit, iſt der Herbſt, ungefähr gegen Martini, weil ſie alsdenn am fetteſten ſind. Man fängt ſie entweder bey Nachtzeit, da man ihnen, wenn man ihre Geſchleife in der Nähe weiß, und die-

dieſelben nach dem Holzobſte, oder ſonſten, auf ihre Nahrung ausgehen, dabey aufpaſſet, und alsdenn dieſelben hetzet, wozu aber gute, herzhafte und beißige Hunde und ſtarke Rüden, die den einmal angepackten Raub nicht mehr verlaßen, wie auch genugſam mit Gabeln und Prügeln verſehene Leute, ſeyn müſſen, die den Dachs anhalten, und ſeine Flucht verhindern können. Auf eine andere Art geſchiehet es bey Tage, da man ihre Geſchleife durch die Dachshunde ausſpüret, ſie aus ihren Löchern treibet, und hernach mit Schleifen und Gabeln fängt. Oder ſie werden gar ausgegraben. Hierzu gehören recht gute Dachshunde; und es iſt gut, daß man 2 Hunde habe, und beſtändig ein Hund am Dachs bleibe. Wenn die Hunde (nachdem ihnen vorher die Halsbänder abgelöſet worden, damit ſie nicht in dem Bau an Wurzeln hangen bleiben,) in den Bau gelaßen worden, leget man ſich zu Boden auf den Bau, und höret den rechten Ort ab, wo die Hunde vorliegen, und gräbt alsdenn auf die Hunde, daß man gedenket kurz davor zu kommen; denn ſo dicht leidet der Dachs den Hund nicht an ſich; und muß der Einſchlag die Quer auf die Röhre kommen, auch geräumig ſeyn, daß man ſich darinnen umkehren kann. Das dazu benöthigte Grabezeug iſt eine gute ſcharfe Hacke, ein paar Spaden, eine Schippe, eine Axt und eine Zange. (Mit der Zange pfleget man ihn zu faſſen, herauszuziehen und zu halten. Hierbey iſt zu merken, daß man den Dachs mit der Zange bey dem untern Kiefer zu erwiſchen trachten ſoll; denn wo man den obern Kiefer mit der Naſe in die Zange zwinget, ſtirbt er alſobald.) Sobald man auf die Röhren kommt, muß man ſich gleich hinter den Hunden hinzu machen. Denn ſonſt geſchieht es wohl, daß der Dachs, wenn man ihm zu nahe auf den Hals kommt, über die Hunde weggehet, und in dem Bau ſeine Retirade ferner ſuchet, und müſte man alsdenn von neuem wieder einſchlagen. So geſchieht es auch, daß, wenn die Hunde nicht recht ſcharf ſind, der Dachs ſich nur in einen Keſſel ſetzet, und

erwartet, bis man bald auf ihm iſt; ſodenn gehet er fort, und ſetzt ſich erſt an einem andern Orte nieder; mithin wäre die erſte Arbeit wieder umſonſt. Auch geſchiehet es, daß ſie, wenn die Hunde nicht ſcharf ſind, und recht anhalten, öfters gar herauskommen, und nicht ſogleich wieder hineinkriechen. Inſonderheit iſt es ſchlimm, wenn man bald auf den Dachs iſt, und die Hunde abgehen. Denn alsdenn verliert (verkluftet) er ſich, gräbet das Erdreich immer tiefer hinein, und ſcharret es hinter ſich, verſetzt ſich alſo, und ſitzt ſtill, daß ihn die Hunde ſelten wieder finden. Der Grund davon iſt dieſer, weil der ganze Bau voll ſtarken Geruchs iſt; und wenn er ſo verborgen ſtill ſitzt, ſie ihn nicht auftreiben können; alsdenn muß man, aller angewandten Mühe ungeachtet, leer wieder abziehen. Wenn man aber den Dachs aus dem Bau bekommen hat, leget man Holz quer über die Röhren, und decket ſelbige zu, daß das Erdreich nicht ſo häufig in die Röhren hineinfalle; und wirft nachher alles Erdreich wieder darauf. Auf ſolche Art bleiben die Baue im Stande; denn ſonſt, wenn man die Baue ſo offen läßt, werden ſie ruinirt, und die Dachſe und Füchſe ziehen ſich in andere Reviere hinweg.

Die Dachſe pflegt man auch mit der Haube lebendig zu fangen, oder mit Schlagbäumen, Eiſen, Selbſtgeſchoſſen, Schleifen und andern Maſchinen, ſich ihrer todt zu bemächtigen.

Die Haube, welche deswegen auch Dachs-Haube genennet wird, Fig. 451, wird folgendergeſtalt gemacht. Man nimmt einen eiſernen Ring, ſo weit, daß man faſt eine Hand durchſtecken kann. In und um den Ring fängt man mit ſtarkem Bindfaden zu ſtricken an. Man ſtrickt 10 Maſchen in den Ring, und ſtrickt alſo fort ringsherum, dergeſtalt, daß allemal eine Maſche zugenommen wird, bis die Haube 5 Fuß lang iſt. In die lezten Maſchen ziehet man eine Leine, die ein paar Klaftern lang iſt. Die Maſchen können in der Weite ſeyn,

als

als wie die im Hasengarne. Dieser Hauben hat man 3 bis 4 Stücke. Wenn man nun den Dachs fangen will, geht man zum Bau des Nachts, wenn zu vermuthen ist, daß der Dachs außer dem Baue ist. Um ihn auch gewisser zu haben, setzt man sich wohl des Abends auf einen Baum über den Dachsbau, giebt Achtung, wenn der Dachs herauskommt, wartet ein wenig, bis man glauben kann, daß er eine Strecke vom Bau weg sey; steiget alsdenn vom Baume, und leget in jede der gangbarsten Röhren eine Haube; steket den Ring, so weit als möglich, in die Röhre; befestiget den weiten Theil mit spitzigen Heftlein auswendig um die Röhre, und bindet die Leine an einen Pflock an. Die Nebenröhren aber, welche man nicht mit Hauben belegen kann, müssen vorher schon zugemacht seyn. Alsdenn suchet man mit dem Hunde den Dachs auf seiner Weide; ein Mann muß aber bey den Hauben bleiben. Wenn nun der Hund den Dachs findet, wird dieser sich alsbald nach dem Bau retiriren, aber auch zugleich in die Haube fahren. Wären ihrer mehr, als Einer: so kann er, wegen des vorhin schon hineingefahrnen Dachses, nicht in diese Röhre kommen, und suchet also die andere. Die Hauben ziehen sich zu; und so langet man sie bald mit der Haube heraus; sonst, wenn ihnen Zeit gelaßen würde, zerbeißen sie die Haube, und wäre alsdenn der Fang vergebens. Auf diese Art fängt man wohl 2 bis 3 Dachse auf einmal.

Weil öfters die Dachse, wie die Füchse, ihre Baue sehr tief, oder unter großen Bäumen, Wurzeln oder Felsen, haben, so daß sie also unmöglich auszugraben sind, oder wenn man sich theils die Mühe zum Ausgraben nicht nehmen will, theils auch keine dazu abgerichtete Hunde hat: so fängt man die Dachse in Schlagbäumen. Wo nämlich die Dachse ihre Winterbaue haben, oder wo man auch des Sommers spüret, daß junge Dachse zu den Bauen aus- und eingehen, daselbst macht man

Schlagbäume vor die meiſten und gangbarſten Röhren. Man ſchlägt nämlich vor eine Röhre 2 Stangen mit ſtarken Haken, ſo daß ſie tief in die Erde kommen, und nur ein wenig heraus ſtehen. Sie können 3 Fuß lang ſeyn. Eine Stange kommt ſo dicht, als es nur ſeyn kann, an die Röhre; die andere anderthalb Fuß weiter hinaus. Die Stangen werden aufwärts an beyden Seiten etwas behauen, daß ſie oben einen etwas ſpitzigen Rücken aus der Erde ſtehen haben. Zwiſchen dieſen beyden Stangen kommt die Fallſtange, welche 4 Fuß lang, und recht ſtark ſeyn muß, in der Mitten. An einem Ende der Fallſtange werden 2 Pfähle, auf jeder Seite einer, und dahinter ein etwas breit gemachter Pfahl geſchlagen. Das andere Ende der Fallſtange richtet man 1 Fuß vor die Unterſtangen hinaus. Daſelbſt werden, vor den Enden der Unterſtangen, zwo Gabeln, 2 Fuß hoch, geſchlagen. Auf die Gabeln wird ein Querſtock geleget. Zwiſchen den zwo Unterſtangen wird hinten ein Stock, von der Dicke eines Daumens, an dem Mittel-Pfahl mit einer Schnur angemacht, und gehet der Stock, welcher die Zunge zum Stellen iſt, ſo lang durch, daß er dem Fallbaum 3 Zoll vorgehe, und eine Kerbe darinnen ſey. An den Fallbaum wird ein Kranz von einer Weidenruthe gedrehet, und hinter die Gabel geſtecket. Sodenn nimmt man einen $1\frac{1}{2}$ Fuß langen Stock, ſteckt ihn mit einem Ende in den Kranz, und leget denſelben auf das Querholz. An einem Ende des Stockes iſt eine feſte Schnur, woran ein, 1 Fuß langes, Stellholz iſt. Vorn in dem Fallbaum iſt eine Kerbe oder Rinne gemacht. Stellet man nun den Baum auf, ſo drückt man an den durch den Kranz geſteckten Stock, da alsdenn der Baum in die Höhe gehet. Hierauf leget man die Schnur in die Rinne, und ſetzt das Stellholz unten an den Fallbaum mit dem längſten Ende, mit dem andern aber in die Kerbe der Zunge: ſo iſt es aufgeſtellt. Gehet nun der Dachs aus oder ein, ſo muß die Zunge weg-

wegſtoßen; und alsdenn drückt der Fallbaum herunter, daß er ſtillhalten muß, bis man ihn auslöſet. Auf den Fallbaum leget man entweder ſchwere Stücke Holz oder Steine, damit der Dachs, welcher eine ziemliche Stärke beſitzt, nicht darunter hervordringen könne. Dieſe Schlagbäume aber werden im Vorrath und bey Zeiten gemacht, und können auch beſtändig davor bleiben. Darunter den Schlagbaum ſetzt man eine Stütze, damit ſie das Aus- und Eingehen gewohnt werden; das Gewicht oder Schwere muß aber nicht darauf liegen, bevor die Schlagbäume aufgerichtet und geſtellet werden; denn ſonſt werden ſie krumm.

Endlich kann man auch die Dachſe mit Eiſen fangen. Hierzu nimmt man gute Teller-Eiſen, und leget ſelbige vor die Röhren. Sie müſſen aber in die Erde eingehauen, und wieder mit leichter Erde und Laub bedecket, das Eiſen aber darf nicht verwittert, ſondern nur mit Fichten- oder Tannenſpitzen, oder Eichen- und Haſel-Laube, berieben werden. Das Eiſen muß auch an eine Kette geleget werden, oder an eine Leine, die zwar etwas, aber nicht allzuweit, in den Bau hineinreiche, damit der Dachs ſich mit dem Eiſen zwar im Bau verbergen, aber doch nicht zu tief hineinkomme könne, daß man ihn hernach ausgraben müſſe; denn ſogleich gehen ſie nicht aufs Eiſen; man läßt es aber liegen, bis ſie doch heraus müſſen. Die vielen Nebenröhren vermacht man, daß ſie dieſelben nicht brauchen können, ſondern aus dieſem, wo das Eiſen liegt, heraus müſſen.

Da vorbeſchriebene Schlagbäume und Teller-Eiſen, auch zum Fange verſchiedener anderer Thiere gebraucht werden: ſo werde deren Abbildung bey einer andern Gelegenheit liefern.

Das Dachſenfleiſch läßt ſich, wem es wegen ſeines ſüßlichen Geſchmacks nicht eckelhaft iſt, oder wo dieſer durch Salz und andere gute Gewürze und Zurichtung demſelben benommen worden, noch wohl genießen. Die Franzoſen und andere Völker, die einen feinen Ge-

ſchmack beſitzen wollen, halten eine Dachskeule mit Blumenkohl für etwas ganz vortreffliches; und die Hottentotten eſſen Dachsenfleiſch mit einer Art kleiner Wurzeln ungemein gern.

Die Haut oder das Fell, gehört unter das gemeine Pelzwerk; es iſt aber ſo dauerhaft feſt, daß durchaus kein Regen oder Näſſe durchdringen kann, und wird daher von den Sattlern und Täſchnern gebraucht, Reiſekaſten damit zu beſchlagen, auch Ranzen, Gewehr-Ueberzüge, Jägertaſchen und Fußſäcke daraus zu machen, imgleichen Kummetdecken und Hunde-Halsbänder davon zu verfertigen, auch die Büchſenſchlöſſer damit zu verdecken.

Aus den Haaren, werden Pinſel für die Mahler und Vergulder gemacht; ſiehe unter Pinſel.

Das Dachsfett oder Schmalz, welches von den Gewürz- und Specereyhändlern verkauft, auch zur Medicin in den Apotheken verbraucht wird, iſt als eine gute innerliche Heilſalbe für die gebrochenen Glieder berühmt. Aeuſſerlich warm angeſtrichen, oder in einem Klyſtier applicirt, ſoll es in den vom Stein herkommenden Nierenſchmerzen eine lindernde Kraft äußern. Es dient auch den Lahmen, Schwachen, und Podagriſten, ſonderlich mit Fuchs- oder wilden Katzenſchmalz vermiſcht; imgleichen für Schrunden der Brüſte. Man kann auch das Dachsſchmalz als eine Pferdeſchminke gebrauchen; denn, wenn man einem Pferde die Haare ausraufet, und die unbehaarte Stelle mit halb Dachsſchmalz und halb ungeläutertem Honig beſtreichet, ſo wachſen weiſſe Haare darnach. Auch ſoll es, gleich dem Bärenſchmalz, einen grauen Bart und die Haare wachſend machen.

In der Medicin brauchte man vormals den ganzen Dachs, den Schweiß (das Blut), das Fett, das Gehirn, die Leber, die Galle, u. ſ. w.

Der Landmann pflegt, (wie Hr. Paſt Sprenger, in ſeinem Unterricht für den Land- und Bauersmann, a. d. J. 1772, S. 11, bemerkt) von dem Dachſe auch

Zei-

Zeichen der noch bevorſtehenden Winterkälte herzunehmen. Denn, iſt es auf Lichtmeßtag (d. 2. Febr.) ſchön und hell, ſo bleibt der Dachs in ſeinem Bau, weil er ſpüret, daß noch Winterkälte bevorſtehe; iſt aber das Wetter ungeſtüm, mit Regen und Schnee vermengt, ſo kriecht er hervor, und fürchtet keine Kälte mehr.

Dachs, (Stink-) Chincha; ſiehe oben, S. 68.

Dachs-Eichel, ſiehe unter Eichel.

Dachs-Finder, ſiehe Dachs-Hund.

Dachs-Grau, ſiehe unter Grau.

Dachs-Haube, ſiehe oben, S. 630, f.

Dachs-Hund, Dachsfinder, Dachskriecher, Dachs-Schlieſer, (im gemeinen Leben auch Dachs, Dächslein, Tächſel,) L. Veſtigator cunicularius; Canis familiaris vertagus, pedibus curvatis, trunco longo, ſæpius variegato LINN. Fr. Baſſet, eine Art kleiner ſtarker Hunde, mit einem langen ſchmalen Leibe und kurzen eingebogenen Füßen, welche zur Dachsjagd gebraucht werden, dieſes Thier in ſeinem Baue aufzuſuchen. Es ſind dieſes wohl die kleinſten Jagdhunde, müſſen aber doch die beherzteſten ſeyn, weil ſie unter der Erde in die Baue und Röhren müſſen, welche oft ſo enge ſind, daß ſie ſich kaum hineinzwingen können, doch aber dabey auch ſo geſchickt ſind, daß ſie ſich wieder herauszufinden wiſſen. Sie haben niedrige etwas eingebogene Füße, damit ſie deſto beſſer im Kriechen und Schlieſen fortkommen können. Sie ſind von allerhand Farben, doch meiſtens braun, Otterfarbig oder ſchwarz, mit rothen Flecken auf der Bruſt, über den Augen und unten an den Füßen; einige pflegen auch weiß und ſchwarz, weiß und falb ꝛc. unter einander zu ſeyn. Sie haben kurze und glatte Haare. Es giebt noch eine andere Art, welche gerade Schenkel haben, aber ſtockhärig ſind, wie die Waſſerhunde. Die krummbeinigten Dachſe, Fr. Baſſet à jambes tors, gehen lieber in die Geſchleife, und ſind auch zum Dachsfang darum beſſer, weil ſie länger

unter

unter der Erde aushalten können. Die Dachshunde mit geraden Schenkeln, Fr. Basset à jambes droites, laufen beſſer über der Erde, und gehen mit ſtrengem Anfall in die Geſchleiſe. Weil ſie aber wider den Dachs gar zu hitzig ſind, und ſich daher bey ihm gar bald abzumatten pflegen, ſo müſſen ſie deſto eher wieder heraus, friſchen Athem zu ſchöpfen.

Ehe die Dachshunde ein Jahr alt ſind, haben ſie noch nicht recht Herz, in die Baue einzukriechen. Man pflegt ſie daher zuerſt an zahme Katzen, und ſodenn auch, wo möglich, an lebendige Füchſe und Dachſe anzuhetzen, da ſie alsdenn dreiſt zu werden anfangen. Noch beſſer aber iſt es, wenn man ſie nachgehends an einen Dachs-Bau bringt, und einen alten abgerichteten Hund hineinfahren läßt; wenn nun derſelbe etwas gefunden hat, und alsdenn vorliegen und anſchlagen wird, muß der junge Hund ſolches anhören, und hierzu aufgemuntert werden. Iſt nachher der Dachs ausgegraben oder ſonſt lebendig gefangen worden, muß man ihm die Fänge (Zähne) ausbrechen oder abkneipen, damit er den abzurichtenden jungen Hund nicht zu ſcharf angreifen, und dieſer dadurch das Herz, ein andermal wieder anzugehen, nicht verlieren möge. Sodenn muß man den Dachs in eine von Brettern verfertigte und mit Erde beſchüttete Röhre laufen laßen, den Hund aber, nachzukriechen, anhetzen, und zum friſchen Angriff aufmuntern. Damit auch ein ſolcher junger Hund deſto begieriger werde, muß man ihm nicht allein freundlich zuſprechen, und nicht mit Gewalt hineinſtecken, ſondern auch durch gegebenen Schweiß hierzu genoſſen machen.

Die Dachshunde werden von Einigen auch als Stöberhunde gebraucht, um die Haſen und Füchſe, welche ſich währender Jagdzeit verkriechen, auszuſtöbern, oder die Iltiſſe und andere ſchädliche Thiere damit auszuſpüren und auszugraben. Man hat auch große ſtarke Dachshunde, womit man im Herbſt, bey Nacht, den

auf

auf die Nahrung gehenden Dachs, wenn er von den Spürhunden aufgetrieben worden, zu hetzen und zu fangen pflegt.

Dachs-Kriecher, Dachs-Schlieser; siehe den vorhergehenden Artikel.

Dacht, siehe Docht.

Dacra, siehe unter Decher.

Dactyle, siehe Dattel.

Dactylis, siehe Gras. (Hunds-)

Dactylitis, eine Gattung Osterlucei; s. Th. II, S. 394.

Dactylonomia, siehe Finger-Rechenkunst.

Dactylus, ein Dattelkern; siehe Dattel.

Dactylus idæus, siehe Belemnit.

Däbel, ein Fisch; siehe Alant.

Dächer, siehe Dach.

Dämlein, Dämling; siehe Damhirsch.

Dämme, siehe Damm.

Dämmen, 1) Einen Damm machen, sofern Damm das Steinpflaster bedeutet; in welchem Verstande dieses Wort nur im gemeinen Leben üblich ist.

2) Vermittelst eines Dammes einschränken, zurückhalten. a) Eigentlich, da es von dem Wasser gebraucht wird, wofür im Hochdeutschen doch das Wort stämmen üblicher ist. b) Figürlich, unterdrücken, bändigen; in welcher Bedeutung dieses Wort nur im Oberdeutschen gehöret wird. Im Hochdeutschen braucht man dafür das Frequentativum dämpfen.

Dämmerig, dämmernd, ein wenig helle, ein wenig dunkel. Es wird schon dämmerig, es fängt an dunkel zu werden. Als ein Nebenwort kommt es seltener vor. Doch sagt man zuweilen im gemeinen Leben dämmeriges Wetter, trübes, nebeliges Wetter. Siehe den folgenden Artikel.

Dämmern, mit dem Hülfsworte haben, dämmerig seyn, so im gemeinen Leben nur als ein unpersönliches Zeitwort üblich ist, und von dem Anfange und Ende der Finsterniß nach dem Untergange und vor dem Aufgange

der

der Sonne gebraucht wird. Es dämmert schon, d. i. es fängt schon an dunkel zu werden, imgleichen des Morgens, es fängt schon an Tag zu werden. Es wird bald dämmern.

In der höhern Schreibart der Neuern wird dieſes Wort zuweilen auch perſönlich gebraucht. Der Abend dämmert ſchon am ſtillen Horizonte herauf. In welcher Gattung beſonders das Mittelwort dämmernd üblich iſt.

Dämmerung, das Hauptwort von dem vorigen Zeitworte; der Zuſtand des Lichtes, da daſſelbe mit Dunkelheit vermiſcht iſt, welcher Zuſtand durch die Brechung der Sonnenſtralen in dem Dunſtkreiſe verurſachet wird. S. Abend-Dämmerung. Morgen-Dämmerung.

Ehedem ſagte man auch die Dhemar, die Demere und die Demmerniß. Im Niederſächſiſchen heißt die Dämmerung auch die Ucht, der Dagering, das Schemern, die Schemerung, Zweylichten u. ſ. f.

Dämpfen, finſter machen, in das Dunkele einſperren; ein nur bey den Jägern und Vogelſtellern übliches Zeitwort. Einen Vogel dämpfen, oder eindämpfen, ihn in einem finſtern Behältniß aufbewahren, bis man ihn auf dem Vogelherde braucht, damit er alsdenn deſto ſtärker pfeife oder locke; welches auch verhalten genannt wird.

Dieſes ſonſt ungebräuchliche Wort ſtammet noch unmittelbar von dem alten dam, dim, dunkel, ab.

Ferner heißt Dämpfen, erſticken. Siehe Dampf. Figürlich 1) mildern, von dem Tone, bey den Tonkünſtlern; 2) unterdrücken, den Ausbruch einer Sache hindern. Ein Feuer dämpfen. Der Aufruhr iſt noch nicht gedämpft. Sein Hochmuth wird ſchon gedämpfet werden.

In den Küchen, in einem verſchloſſenen Gefäß, mit Zurückhaltung des Dampfes langſam kochen, im Niederſ. ſtoven, ſchmoren. Das Dämpfen des Fleiſches, Fr. Daube oder das Zurichten des Fleiſches *à la daube*, iſt nichts anders, als ein Kochen in feſtverſchloſ-

ſchloſſenen Gefäßen, welche man mit Teige verkleber, damit nichts von den Dünſten des Fleiſches verfliegen könne. Die ſolchergeſtalt zurückgehaltenen Dünſte wirken durch Hülfe der Hitze in das Fleiſch, verurſachen eine große Trennung ſeines Zuſammenhanges, und erweichen deſſen Fäſerchen ſehr, daher auch das Fleiſch durchs Dämpfen ungemein ſaftig und ſchmackhaft wird. Die Gewalt der Hitze und der Dünſte in einem verſchloſnen Gefäß iſt ſo groß, daß man ſogar Knochen darinn weich machen kann, wie die Verſuche mit der papinianiſchen Maſchine erweiſen. Es iſt alſo leicht zu erachten, wie ſehr man dem Fleiſche zuſetze, wenn man es dämpfet. Ein großer Theil ſeines Fettes, alle Brühe, der Dunſt und die meiſte Gallerte wird mit Gewalt aufgelöſet, aus dem Fleiſche herausgetrieben, und in die kräftige Brühe gemiſchet, da unterdeſſen das Fleiſch mehrentheils ſo weich gekocht und ausgemärgelt iſt, daß man nichts, als die trocknen Fäſerchen davon, in der guten Brühe übrig behält. Man darf nicht glauben, daß deshalb die Brühe von gedämpftem Fleiſche viel nahrhafter wäre, als eine andere gut gekochte Fleiſchbrühe. Die Gallerte, welche ſie klebricht macht, das Fett, welches darinnen fließt, und der feine flüchtige Dunſt, welcher ſie ſchmackhafter macht, alle dieſe Dinge thun weniger zur Ernährung des menſchlichen Körpers, als man ſich einbildet.

Dämpfer, ein Werkzeug, die Lichter damit auszulöſchen, ein **Löſchnäpfchen**, und ſo fern man in den Kirchen dazu ein an einem Stabe befeſtigtes Horn gebraucht, ein **Dampfhorn**, **Löſchhorn**.

Dämpfig, wird von Pferden geſagt, die mit dem Dampfe, d. i. der Engbrüſtigkeit, behaftet ſind. S. **Dampf**.

Dämpfigkeit, ſiehe ebendaſelbſt.

Dängeln, ſiehe **Dengeln**.

Däniſche Acker-Academie. Von dieſer vom würdigen Hrn. Probſt Lüders, (deſſen Bildniß dem XI Bande gegenwärtigen Werkes zur Zierde gereichen wird) zu Glücks-

Glücksburg gestifteten Acker-Academie, welche im Jahr 1762 die königl. Bestätigung erhielt, findet man in folgenden Schriften hinlängliche Nachricht:

Kurze Nachricht von der General-Versammlung der Dänischen Acker-Academie, die den 13. Jul. 1762 auf Glücksburg gehalten worden, abgefasset von einem Mitgliede derselben, (Hrn. P. E. Lüders) Flensb. 1762, 4. 1 B. st. auch im 94 St. der Hamb. Nachr. aus dem Reiche der Gelehrs. a. d. J. 1762, S. 766 — 771, und im 18 St. des *Alton. gel. Merc.* a. d. J. 1763, S. 159, f.

Eb. Dess. Abriß von seinem gemachten Plan zur Verbesserung des Ackerbaues, von dessen ausgestandenen Schicksalen, und von der durch seine Bemühungen aufgerichteten Königl. Dänischen Academie, in einem Schreiben an Hrn. D Jo. Ulr. Pauli, st. in Pauli gemeinnütz. *Correspondence*, 1 Th. 16 St. v. 28 May 1766, S. 123 — 128.

Eb. Dess. Nachricht von seiner im Ackerwesen erlangten Erfahrung, st. eb. dass. 36 und 37 St. S. 281 — 295.

Eb. Dess. Auszug des Protocolls von der Versammlung der Königl. Dänischen Acker-Academie, gehalten zu Glücksburg, d. 15. Jul. 1766, st. eb. das. 38 und 39 St. S. 301 — 306.

Die Königl. Dänische Acker-Academie, wie sie nach ihrem Sinn, Art, Ordnung und Zweck am Stiftungstage d. 13. Jul. 1762 entworfen worden, nunmehr ans Licht gestellet von einem Mitgliede derselben Flensb. 1763, 4. 19 B.

Erzählungen und Geschichte der Königl. Dänischen Acker-Academie, bis auf den Schluß des 1766sten Jahres. Flensb. 1767, 4. 9 B.

Dänische Handlungs-Compagnie, vermittelst deren sich die dänische Handlung und Schiffahrt, seit 160 Jahren in alle Theile der Welt ausgebreitet hat, sind jezt: 1. Die asiatische oder ostindische Compagnie, welche die älteste und vornehmste ist; siehe **Ostindische Compagnie in Dänemark.**

2. Die afrikanische Handlungsgesellschaft, welche erst 1755 bestätiget worden, und eine geraume Zeit lang aus 500 Actien, jede zu 500 Rthlr. bestand. In der Mitte des 1766 Jahres aber hat diese Compagnie eine etwas andere Einrichtung bekommen, indem der Fond von 130000 Rthlr. in 130 Actien, jede zu 1000 Rthlr., vertheilt, und der Compagnie durch eine königl. Octroy v. 9. Sept. viele beträchtliche Freyheiten ertheilet wurden.

3. Die 1747 gestiftete königl. octroyrte allgemeine Handelscompagnie, deren Hauptzweck ist, die Waaren

der

der an der Ostsee gelegenen Länder nach Frankreich, Spanien, Portugal und Italien zu führen. Sie hat zugleich ein ausschließendes Privilegium über den Handel nach Grönland und den dasigen Wallfischfang, und führet die Negers aus Guinea nach den königlichen Inseln in Amerika. Sie besteht aus 1000 Actien, deren jede anfänglich auf 300, im J. 1757 aber auf 500 Rthlr. gesetzt wurde. Unter ihrer Aufsicht steht auch der Handel nach der Levante, zu dessen Beförderung 500 Actien, jede von 500 Rthlr., errichtet worden. Sonst befindet sich auch zu Kopenhagen

4. eine octroyrte Seeassecuranzcompagnie, deren Gewinn von 9 bis 10 gestiegen ist.

Von den ehemaligen, nunmehr aber aufgehobenen westindischen und guineischen, isländischen und grönländischen Compagnien, werde an andern Orten gehandelt.

Dänische Handschuhe, siehe unter Handschuh.

Dänische Tücher, siehe Jagd-Tuch.

Däumling, 1. Im gemeinen Leben, ein aus einem Handschuh ausgeschnittener Daumen, imgleichen ein jeder Ueberzug über einen beschädigten Daumen; Nieders. Dümeling.

2. In dem Berg- und Mühlenbau, kleine Hölzer an den Pochstämpeln, vermittelst deren die Daumen oder Hebarme an der Daumenwelle die Stämpel in die Höhe heben.

In einigen Gegenden werden auch die Kämme eines Kammrades Däumlinge genannt.

Däzen, Decem; siehe Zehent.

Däffent, Daffet; siehe Taffent.

Dagering, siehe Dämmerung.

Dagger, Daggert; s. Th. V. S. 361, und unter Juchten.

Dague, siehe Dolch. Messer. (Schwing.)

Dagues, das erste Gehörn eines zweyjährigen Hirsches; siehe Spieße.

Daguet, Spießhirsch; s. ebendaselbst.

Dahlbord, in dem Schiffsbau, die Lehne an der Gallerie; imgleichen das Aeußerſte an der Schiffsverkleidung, die oberſte Einfaſſung des Schiffes, welche das Verdeck umgiebet; das Plattbord; aus dem Niederſ. und Holländ. **daal**, niedrig, unten.

Dahl-Leitel-Röhren, ſiehe unter **Drachen-Köpfe**.

Dahle, ſiehe **Dohle**.

Daim, Daine, ſiehe **Damhirſch**.

Daintiers, ſiehe **Hirſch-Hoden**.

Dais, ſiehe unter **Himmel**.

Dalepon, heißt, bey den franzöſiſchen Blumiſten, eine ziegelfarbige Tulpe, deren Grundfarbe ſchwarz iſt.

Dalon, ſiehe **Speygatt**.

Dalwitzer Bier, ſiehe Th. V, S. 28.

Damas, ſiehe **Damaſt**.

Damascener. Dieſes Wort iſt von dem Namen der Stadt Damascus in Syrien abgeleitet, und wird verſchiedenen Hauptwörtern vorgeſetzet, den Ort ihres Urſprunges anzudeuten, wie nachſtehende Artikel beſagen.

Damascener Arbeit, die Bearbeitung des Eiſens und Stahles auf türkiſche Art, da man demſelben nicht nur eine beſondere Härte, ſondern auch eine flammige Geſtallt zu geben, und goldene und ſilberne Figuren in daſſelbe einzulegen weiß, welche Kunſt durch die Kreuzzüge aus Damascus in Europa bekannt geworden. Das auf ſolche Art zubereitete Eiſen und Stahl, werden **Damaſcener Eiſen und Stahl**, Fer ou Acier de Damas, oder Acier damasquine; die aus ſolchem Stahl verfertigten Degen- und Säbelklingen, **Damascener Klingen**; das Eiſen oder den Stahl flammig ätzen, auch mit Gold und Silber auslegen, **damascieren**, Fr. damaſquiner, und die Verfertigung ſolcher Arbeit, imgleichen die flammige Geſtalt, welche in ſolche Arbeit eingeätzet wird, die **Damascierung**, Fr. Damaſquinerie, Damaſquinure, genannt.

Der eigentliche Damascener, oder von den Türken zu Damascus zugerichtete Stahl ist überaus fein und hart, und doch nicht so spröde, daß er springe, sondern Hieb, Schuß und die härteste Materie thut ihm nichts. Mit den davon gemachten Säbeln, Degen, Hirschfängern, Messern, und andern Sachen, kann man in Eisen ohne Scharten hauen, schneiden und graben; ja, man kann Gold und Silber darauf, wie auf einem Probierſteine, ſtreichen. Die aus ſelbigem gemachten Flinten, Stutzer und Piſtolenläufe, ziehen und ſchießen die Kugeln und das Schrot ſehr zuſammen. Die daraus verfertigten Küraſſe ſind leichter, als die andern, und ſchußfrey. Es kann auch darauf ſchöne flammige Aezzung angebracht, und ihnen dabey ein ſchönes Waſſer gegeben werden. Es iſt endlich auch das ächte damascener Eiſen parfümirt, und riecht ſchön. Da nun inſonderheit die damascener Klingen, (Fr. Lame d'epée damasquinée) wegen ihrer unvergleichlichen Härte ſehr hoch gehalten wurden: ſo fingen unſere Stahl- und Eiſen-Fabrikanten in Deutſchland an, da es uns an vielen Orten nicht an dem ſchönſten Eiſen und Stahle gebricht, der Sache nachzuforſchen, und ſelbſt die Kunſt zu erfinden. Ein geſchickter Klingenſchmied zu Solingen, im Herzogthum Berg, Peter Simmelpuß, war ſo glücklich endlich dieſes Damascener Eiſen vollkommen nachzumachen, und daraus die ſchönſten Klingen, Flintenläufe und Küraſſe zu verfertigen; und daher trifft man nunmehr in Solingen das ſchönſte Damascener Eiſen an. Auch hat man es zu Carlsbad, in Böhmen, in der Damascener Arbeit weit gebracht.

Die türkiſchen Säbel haben unten an der Klinge einen halben Mond, oder auch Sonne, Mond und Sterne; ſind an der Spitze breit, nicht ſehr lang, ſchwer in der Fauſt, von dickem Rücken, und kurzer Angel, weil ihr Griff zwo Schalen von Holze, Elfenbein ꝛc hat. Sie haben keinen Handbügel, ſondern zwo Federn, die im Mundſtück einſchließen. Die Klingen ſind nicht biegſam, weil ſie nur zum Hiebe gemacht ſind, und ſie er-

halten ihre Unbiegsamkeit, wie man vorzugeben pflegt, nicht davon, daß man sie wohlgehärtet hat, sondern vielmehr von ihrer Dicke selbst; und vermöge dieser dicken Fläche sind sie eben geschickt, eiserne Nägel ohne Scharten zu zerhauen. In der That muß man ihre geringe Brüchigkeit, ihr steifes Wesen, ihre Dauer, und alle ihre vorzügliche Eigenschaften, gerade umgekehrt von ihrer schwachen Härtung herleiten; denn sie bleiben nach dem Abschleifen, wenn man sie biegt, krumm. Bewundert unterscheiden sich unter den türkischen Säbelklingen die von Damascus mit ihren flammigen Verzierungen, welche bald nach der Länge, bald nach der Quer, die Klinge durchlaufen, und aus krausen Wellen, oft wie an gewässerten Seidenzeugen, bestehen. Man hält sie für desto schöner, je kürzer diese Adern sind, welche nicht bloß in der obern Fläche stecken, sondern durchweg fortlaufen. Man kann indessen diese Adern zwar abschleifen; weil sie aber in die ganze Masse des Stahls gleichsam mit eingewirkt sind, so laßen sie sich auch durch Aetzwasser wieder zum Vorschein bringen. In Solingen und andern Orten, pflegt man diese Damascierung nur auf der Oberfläche der Säbel anzubringen, und, wie ich nachher zeigen werde, mit Vitriol und Kalk Wellen zu ziehen, welche aber den türkischen ganz unähnlich sind, weil sie gar zu regulär gewässert, bläulich, und zu dicht angebracht werden; wie denn auch diese Verfälschung vergeht, sobald der Rost die Klinge zu benagen anfängt, und man sie schleifen und poliren muß. Man wählt dabey überhaupt nur leichte Säbelklingen zum Damascieren, da der Türken ihre hingegen schwer und dick sind.

Man hat über die Ursachen der ungemeinen Härte der türkischen Säbelklingen bisher eine Muthmaßung gehabt, welche von der Wahrscheinlichkeit nicht sehr weit entfernt zu seyn scheint. Es stellt sich nämlich der berühmte Stahl vor, daß die Damascener Klingen halb aus Stahl und halb aus Eisen gemacht würden, indem man in der Türkey Eisen und Stahl glühend zusammenwinde, und nach allerley Richtungen durcheinander schweiße; wenigstens entstünden, wenn man mit Stahl und Eisen also verführe, eben also geschlängelte Adern und Flammen, welche völlig das Ansehen einer Damascierung hätten. Man kann sich freylich wohl vorstellen, daß diese Vermischung des Stahles den Mangel der Zerbrechlichkeit, worauf vornehmlich die Ehre von Damascus ankommt, begreiflich mache; es kan nämlich der also mit Eisen durchschweißte Stahl dem beygemischten Eisen einen Theil seiner Härte mit abgeben. Wenn man nun seine Vermuthun-

muthungen noch etwas weiter treibt, ſo kann man ſich auch noch ein vortreffliches Härtewaſſer vorſtellen, worinn ſie ihre Klingen ablöſchen, wodurch Stahl und Eiſen einen gleichen Grad der Härtung bekommen, um zu türkiſchen Klingen zu werden. Herr v. Juſti ſchlägt daher das öftere Untereinanderſchweißen des Stahls dazu vor, indem dieſes viel dazu beytragen müſte, die Sprödigkeit des Stahls zu mindern, und das beygemiſchte Eiſen zu durchſtählen.

Es läßt ſich aber hiergegen folgendes einwenden. Wenn es andem iſt, daß die Türken Eiſen und Stahl oft zuſammenſchweißen: ſo bleibt noch immer die Bedenklichkeit übrig, daß an dieſen Klingen eine Stelle Eiſen, und die andere Stahl ſeyn muß. Dieſes aber ſtreitet wider die Erfahrung an ihren Säbeln, ob ſich gleich die Farbe der ſchwarzen und weißlichen Flammen dadurch erklären ließe; denn es haut ſich keine einzige Stelle ſchartig. Dieſe Ungleichheit in dem Grade der Härte, welche Eiſen und Stahl unterſcheidet, würde beyde Metalle in der Härte noch mehr ungleich machen. Es muß daher wohl eine andere Urſache von der Härte und Unzerbrechlichkeit dieſer flammigen und ungeflammten Säbel vorhanden ſeyn. Die Türken haben keine Stahlhütten, wie die Europäer, ſondern ſie ſehen ſich genöthigt, allerley alten verbrauchten Stahl aus Ungarn, und andern Gegenden, aufzukaufen. Dieſen im Feuer ſchon zum zweytenmal erweichten und abgelaßenen oder wenigſtens ungehärteten Stahl ſchweißen ſie, aus Noth, aus einer Menge ungleichreifer Stücke zuſammen, davon die noch unreinen Adern ſich mit den beſſern vermiſchen, und die gebrochenen Waſſerwogen vorſtellen, welche, bald der Länge, bald der Quer nach, in der Klinge fortlaufen. Man kann ſich alſo vorſtellen, daß dieſe Klingen beynahe aus ſo vielen Stücken alten Stahls beſtehen, als ſich Adern zeigen; und man weis, daß ein öfteres Ausſchmieden und Schweißen, oder eine Menge Stücke Stahl, das Zerſpringen beſſer verhindern, als wenn eine Sache aus einem einzigen Stücke Stahl gemacht wird.

Was die große Härte der Damascener Säbel betrifft, die ſie nicht biegen und ſchartig werden läßt, ferner ihre ausnehmende Geſchmeidigkeit, die ſie nicht im Hiebe auf Eiſen zerſpringen läßt: ſo habe ich mich bereits über dieſen Punct erklärt. Nämlich, ſie ſind ganz und gar ohne Härtung, weil ſie, dünn geſchliffen, krumm ſtehen bleiben; und eben deswegen macht man ſie dick und ſchwer, um mit Nachdruck niederzufallen, ſteif zu bleiben

und einzudringen. Indeſſen müſſen ſie ihren Klingen doch zulezt eine durchgängige Härte geben. Man erzählt, daß ſie die Klingen neunmal glühend machen, und in friſchem Gemſenblute ablöſchen. Andere behaupten, daß ſie dieſelben in einer kalten Zugluft härten, oder bey ihren Feuereſſen in den kalten Wind-Trichter ſtecken. Mich däucht aber, daß dieſe Erkältung nicht ſchnell genug, und bis zur Mitte der glühenden Klinge nicht tief genug durchdringen werde, ſondern nur die Oberfläche zuſammenziehen müſſe. Durch allmähliches Ablöſchen aber wird kein Stahl recht hart.

Der ſogenannte Damaſt, oder die flammige Aetzung, wird in Europa den Klingen folgendergeſtalt gegeben. Man reibet die vorher wohlpolirte Klinge mit Kalkmehl ab, nimmt nachher mit Waſſer vermiſchten Kalk, reibet ſolchen auf der Hand wohl untereinander, berührt darauf die Klinge hin und wieder Flecken- und Flammen-weiſe, dünn und dicker, damit, und läßt endlich alles an dem Feuer, oder an der Sonne, trocken werden. Hierauf läßt man Vitriol in Waſſer auflöſen, und ſtreichet ſelbiges darüber. Wo nun gar kein Kalk, oder nur ſehr dünn, hingekommen, da wird es ſchwarz, ſtark und ſchwach. Nach einer kleinen Weile wäſcht man alles mit Waſſer ſauber ab: ſo iſt das Damaſcieren geſchehen. Man kann auch das ausgegangene Waſſer wieder ſichtbar machen, wenn man die Klinge mit Smirgelpulver und Oehl poliret, im Kalke wieder abreibet, hernach aber Citronenſaft nimmt, und Schuſterſchwärze, welche aus Vitriol gemacht iſt, darunter miſchet, und die Klinge damit über und über benetzet, da denn die Flecken wieder hervor kommen.

Das Parfümiren geſchiehet auf folgende Weiſe. Man nimmt 8 Gran grauen Ambra, 6 Gran guten Biſam, 4 Gran unverfälſchten Zibeth, reibet es mit Zuckercand in einem gläſernen Mörſel wohl untereinander ab, und thut hernach von dem ausgepreßten Behen-Oehl darzu, vermiſchet es wohl, und hält die Klinge über ein gelindes Kohlenfeuer, ſo nicht rauchet noch ſtinkt,

damit

damit ſie wohl erhitze. Alsdenn trägt man mit einem Schwamme die erwähnte Mixtur auf, und zwar nur ein einzigesmal: ſo bleibt der Geruch beſtändig darinnen.

Einige erfordern auch noch zur Damascener Arbeit das Aus- und Einlegen mit Gold und Silber. In dieſer Abſicht ſchneidet man mit einem Feilenmeſſer, womit man ſonſt die kleinen Feilen ſchneidet, die Figuren in das Eiſen, welches man damascieren will, und klopfet hernach in das eingeſchnittene einen Gold- und Silber-Draht, arbeitet die Ränderchen der Ritze etwas über den Draht, verſchneidet und vergleicht alles ſauber; wiewohl man dieſe Arbeit auch durch Aetzen verrichten kann.

Auf die bisher beſchriebene Art wird nicht allein der Stahl damasciert ſondern auch von vielen deutſchen und franzöſiſchen Schwertfegern, Schlöſſern, Sporern, Waffenſchmieden, und andern Eiſen- und Stahlarbeitern, allerhand künſtliche Arbeit an Degenklingen, Degengefäßen ꝛc., wie auch ganze Küraſſe und Harniſche daraus gemacht. Man kann auch alte damascener Klingen ſehr wohl brauchen, allerhand andere Eiſen- und Stahlarbeit damit zu belegen. Sonderlich laßen ſich die Plättmühlen, zum Gold- und Silberdraht-Plätten, davon vortrefflich machen; nur muß man behutſam damit umgehen; denn allzugroße Hitze macht es ganz brüchig, wenn es kalt wird; daher muß es allmählich heiß, und nur ſo glüend werden, daß es zur Goldfarbe komme. Man muß auch das Feuer nicht auf Aſche, ſondern auf gekochten und mit Waſſer abgelöſchten Gyps, machen; ſonſt wird es im Schmieden voller Bläschen, ſpringt ab, und wird Hammerſchlag.

Das Damascieren der Flinten- Piſtolen- und Büchſenläufe, geſchieht folgendermaßen. Gewöhnlich nimmt der Rohrſchmied auf den Fabriken zu den Platinen eines ſolchen Laufs zugleich graues (hartes) und weißes (weiches) Eiſen und Stahl, legt die dünnen Stangen dieſer Metalle nach der Länge zuſammen, und

windet ſie nach dem Zuſammenſchweißen. Das gewundene Stück Metall ſchmiedet er wieder platt, ſchlägt es zuſammen, windet es von neuem, und wiederhohlt dieſe Arbeit einigemal, ehe er daraus eine Platine ſchmiedet. Dieſe wird endlich, wie alle übrige Platinen zuſammengeſchweißt, und in ein Rohr verwandelt. Weit feiner aber iſt die Damascierung, oder, mit dem Büchſenmacher zu reden, der Damaſt, wenn das ganze Rohr aus aufgewickeltem Draht zuſammengeſchweißt iſt. Man nimmt nämlich einen alten Flintenlauf, und umwickelt ihn, etwa nach der halben Länge des künftigen damascierten Rohrs, mit feinem ausgegläheten Draht; denn die Verwickelung dehnt ſich, wie leicht zu erachten, bey dem Zuſammenſchweißen aus. Auf jede Lage werden, nach der Länge, einige ſtärkere Enden Draht gelegt, damit die Lagen nicht auseinander fallen. Eine Perſon wickelt den Draht um den Dorn, und eine andre ſtaucht ihn mit einem Stämpel gegen den Dorn feſt an. Dieſe Arbeit wird ſo lange fortgeſetzt, bis der umgewickelte Dorn mit dem Draht etwa ſo dick iſt, als der Schenkel eines ausgewachſenen Mannes. Alsdenn übergiebt man die Verwickelung des Drahts einem geſchickten Rohr-Schmied auf der Gewehrfabrik, der den Draht bis zur Schweißhitze bringt, und ihn erſt auf einem ſtarken, zulezt aber auf einem calibermäßigen Dorn zuſammenſchweißt. Der Draht muß aber wenigſtens zwanzigmal in die Gluth gebracht werden, ehe er ſich völlig zuſammmenſchweißen läßt. Die geringſte Damascierung entſteht alsdenn, wenn man um einen ſchwachen Lauf, der eine Hülſe heißt, Draht wickelt, oder um denſelben eine dünne Platine von der erſten Damascierung ſchlägt, und beydes auf dem Rohr anſchweißt. Allein, die Adern des damascierten Rohrs fallen erſt alsdenn in die Augen, wenn das Rohr gebeizet iſt. Man bedeckt es daher in einem hölzernen Treg völlig mit Eſſig, Vitriol, verfaulten Citronen, und Scheidewaſſer, und läßt es in dieſer

Beize

Beize ſo lange ſtehen, bis ſich die Adern zeigen. Das Eiſen läuft aber in der Beize roth an, und daher muß man es abwaſchen, wenn ſich die Adern zeigen ſollen.

Es giebt zwar noch eine Damascierung; ſie verſchwindet aber beym Gebrauch des Rohrs völlig wieder, und verdient daher kaum genannt zu werden. Das Rohr wird mit Wachs überzogen, und die Adern werden mit dem Grabſtichel auf dem Rohr ausgegraben. Die gedachte Beize dringt in die gravirten Züge ein, und vertieft ſie. Das Rohr wird ſchon vor dem Beizen völlig polirt.

Damascener Eiſen und Stahl, ſ. den vorhergeh. Artikel.

Damascener Pflaumen, ſiehe unter **Pflaumbaum.**

Damascener Roſe, ſiehe unter **Roſe.**

Damascener Traube, ſiehe unter **Weinſtock.**

Damascieren, damasciert, Damascierung; ſiehe oben, S. 642.

Damaſine, heißt, bey den Blumiſten, eine ſehr ſchöne fleiſchfarbige und weiße Anemone, mit ſehr reinen Streifen.

Damaſt, ſiehe **Damaſt.**

Damaſonium, ſiehe Arnica.

Damasquette, eine Art venetianiſcher Damaſt; ſiehe unter **Damaſt.**

Damasquin, ein Gewicht; ſiehe **Rotte.**

Damasquiner, Damasquinerie; ſ. **Damascener Arbeit.**

Damaſſe, ſiehe **Damaſſirt**, und **Damaſtleinwand** unter **Damaſt.**

Damaſſin, eine Art Franzdamaſt; ſ. unter **Damaſt.**

Damaſſirt, nach Damaſtart gemacht, Fr. damaſſé, wird von einer nach Art der Damaſte zugerichteten Leinwand geſagt, wenn dieſelbe Blumen, Landſchaften und andere dergleichen Dinge vorſtellet. Wenn man aber von einem ſeidenen Zeuge ſagt, daß er damaſſirt, oder auf Damaſtart gemacht, ſey: ſo verſteht man eine ſolche Art von Zeugen darunter, die auf der einen Seite wie Damaſt ausſieht, und auf der umgekehrten ganz gleich iſt.

Auf Damaſtart verarbeitetes wollen- oder leinen Zeug, heißt Fr. Damaſſure.

Damaſt, (im Oberd. Damaſk) L. Pannus damaſcenus, Fr. Damas, heißt überhaupt ein Gewebe, oder eine künſtliche Zeugweberarbeit, nach damascener Art. Anfänglich webte man nur die Fäden ſchlecht in das Kreuz, vermittelſt des auf einerley Art in einander geflochtenen oder geſchoſſenen und gezogenen Aufzugs und Einſchlags; hernach aber hat man allerhand Veränderungen gelernt, und Leiſten, Aeuglein, Linien ꝛc. hineingebracht. Wie denn die Alexandriner ſonderlich geſtreifte und durchgezogene Weberey mit ihren ſchönen ägyptiſchen leinenen Fäden, vorher aber ſchon die Babylonier, Bilder und Blumen in das Gewebe von Seiden und Leinen zu weben, ſollen erfunden haben; bis endlich inſonderheit zu Damascus eine Art ſeidenes Gewebe erdacht worden, wovon der Grund ein glänzender und geſchlungener Satin- oder Atlasboden iſt, in demſelben aber Blumen und Ranken, vermittelſt gezogener Arbeit, und etwas über den Grund erhaben, eingewirket worden. Daher denn auch diejenige Seite des Damaſts, auf welcher die Blumen und Ranken erhaben, und auf Atlasart zu ſehen ſind, die rechte, die andere aber die umgekehrte Seite iſt. Und dieſes iſt alſo derjenige Zeug, welcher von dem Orte ſeines Urſprungs, nämlich von Damascus, Damaſt genennet wird. Jezt macht man ſolchen ſehr häufig aus leinenem und wollenem Garne nach. Folglich hat man anizt dreyerley Sorten Damaſt, nämlich ſeidenen, leinenen und wollenen.

Der ſeidene Damaſt, welcher, vorgedachtermaßen, am erſten dieſen Namen bekommen hat, und alſo der eigentliche Damaſt iſt, heißt ein ſeidener Zeug, mit allerhand artigen Blumenzügen und Ranken. Er hat einen Atlasgrund, und unterſcheidet ſich hierdurch hauptſächlich von den Stoffen, die einen Grosdetours-ähnlichen Grund haben. Man hat die ſeidenen Damaſte ſowohl

ein-

einfärbig, als vielfärbig; doch ſind die einfärbigen die gewöhnlichſten. Zu den Blumen und Ranken wird, ſtatt der abgeſottenen Seide, oft auch gezwirnte genommen. Er iſt ¾ Elle breit, und jedes Stück wird 60 bis 100 Ellen lang gewebet.

Die ſchönſten ſeidenen Damaſte werden in Italien, ſonderlich in Venedig, Lucca und Genua verfertiget. In Venedig bereitet man eine Art mit goldenen und ſilbernen, oder lebendig ſeidenen Blumen, welche Damaſquette genennet wird.

Eine Beſchreibung des Damaſtmachens zu Venedig, nebſt der Abbildung einer Mangel, deren man ſich daſelbſt zum Plattmachen des Goldes, oder zum Appretiren der Damaſte, bedienet, findet man in Flachat Unterſuchungen zur Beförder. der Handlung, Künſte, Handwerker, nach der deutſchen Ueberſetz. Hamb. und Leipz. 1767, 8. S. 111—118

Von dem italiäniſchen Damaſt geht viel nach Rußland, und kommt von dannen auch viel rußiſcher und perſiſcher Damaſt wieder heraus, der aber bey weitem nicht ſo ſchön von Farbe und Faſſon, als der italiäniſche, iſt.

In Frankreich, ſonderlich zu Lyon und Tours, werden ſehr viele Sorten Damaſt, mit geſtickten Figuren und Blumen, oder auch brochirt, gewebet. Der Franz- oder auch ſogenannte Meubles-Damaſt, Fr. Damas pour meubles, (zum Unterſchiede von dem Kleider-Damaſt, Fr. Damas pour robes) wird gemeiniglich zu Tapeten, Fenſter- und Bettvorhängen, Stuhlbeſchlägen, u. ſ. f. gebraucht. Man hat unter andern auch einen dreyfärbigen. Die ſogenannten Damaſſins, haben, nach Art der venetianiſchen Damaſquettes, goldene und ſilberne Blumen, und ſollen nach dem Königl. Reglement von 1667, ⅛ Elle breit, über das Kreuz gewirkt, auch von guter, feiner und wohl-zugerichteter, nicht aber roher Seide verfertigt werden. Der ſogenannte Damas cafard, oder halbſeidene (falſche) Damaſt, ahmet den wahren Damaſt nach; nur daß der Einſchlag deſſelben von

Floret-

Floretſeide, Haaren, leinenem Garne, Wolle oder Baumwolle, iſt.

Einige davon haben den Aufzug von Seide oder Floretſeide, und den Einſchlag von Garn; andere aber ſind ganz von Garn, ſowohl im Einſchlage als Aufzuge; und noch andere ſind ganz von Wolle. Die Stücke davon ſind insgemein von dreyerley Breite, nämlich: $\frac{1}{4}$ Elle, weniger $\frac{1}{16}$, $\frac{1}{4}$ Elle voll, und $\frac{1}{4}$ Elle und $\frac{1}{16}$.

Der holländiſche Damaſt, kommt, wie der franzöſiſche, dem italiäniſchen an Schwere und Güte der Arbeit nicht bey. Er hat in den Figuren einen verſteckten Grosdetours- oder Taffentgrund.

England producirt gleichfalls viele Damaſte in ſeinen Seidenmanufacturen, welche den holländiſchen und franzöſiſchen an Güte allemal gleich ſind.

Deutſchland hat dieſe Manufactur zu Berlin, Hamburg, Leipzig, Wien, und in andern Städten, in eben ſo großen Flor gebracht als ſeine Nachbarn.

Die indianiſchen, perſiſchen und chineſiſchen Damaſte, erreichen weder in der Arbeit, noch in der Faſſon, die Güte des europäiſchen Damaſtes; unterdeſſen gehen ſie doch, als Meublesdamaſte, ſehr ſtark nach Europa, theils zu Schiffe nach England und Holland, unter dem Namen indianiſcher Damaſte, theils durch die Karavanen zu Lande nach Rußland, von dannen ſie unter der Benennung des moſcovitiſchen Damaſtes bis nach Deutſchland kommen, ungeachtet in Rußland gar kein Damaſt gearbeitet wird. Dieſer moſcovitiſche oder vielmehr chineſiſche Damaſt, iſt ungleich breiter als der europäiſche, und dennoch wohlfeiler, daher er auch ſtarken Abgang findet.

Die Damaſte, womit zu Amſterdam am meiſten gehandelt wird, ſind die indianiſchen, holländiſchen und italiäniſchen, ſonderlich von Lucca; wovon die indianiſchen mehrentheils zu 30 bis 50 Gulden das Stück, nach Abzug 1 pro Cent; die holländiſchen zu 50 bis 70 Stüver die Elle, nach Abzug 2 p. C. und die italiäniſchen, zu 8 bis 9 Stüv. Grot die Elle, auf 18 Monathe Rabat, und nach Abzug 1 pro Cent gegen bare Bezahlung, verkaufet werden.

Der

Der meiſte ſeidene Damaſt wird von dem Frauenzimmer zur Kleidung verbraucht. Weil derſelbe zuweilen Flecken und trübe Stellen zu bekommen pflegt, ſo hat man ein Mittel erſonnen, ſolchen wiederherzuſtellen, als ob er neu gewebet wäre. Man nimmt nämlich Regen- oder Schneewaſſer, die Hälfte von einer Ochſengalle, ein wenig gemeine Seife, und wäſcht ihn damit; nimmt ſodenn einen Löffelvoll Honig und das Weiße von einem Ey, und ſchmiert ihn damit; alsdenn wird er gemanget, damit er ſeinen vorigen Glanz wiederbekomme, ohne daß ihm von der Farbe etwas entgangen.

Andere nehmen für 3 Pfenn. Tragant, welchen ſie in Waſſer weichen laßen; machen das Waſſer ganz dünn, und werfen in 2 Maaß Waſſer 1 Loth weißen Zucker, ziehen die Zeuge dadurch, bis ſie rein ſind, und hängen ſie zum Trocknen auf. Wenn die Zeuge trocken geworden, werden ſie zwiſchen einem Tuch gemanget, oder gebügelt, aber nicht gar heiß, weil ſonſt die Farbe verſchießt.

Damaſt-Bände zu machen, und auch darauf zu vergulden, iſt eine Arbeit der Buchbinder. Weil der Damaſt nicht ſo dünn, wie Taffent, iſt, ſo hat man das Durchſchlagen nicht ſo leicht zu befürchten; daher hierzu reiner, von allem Unrath geſäuberter, etwas dicker, und nicht zu warmer Leim genommen, ja der Taffent mit Papier gefüttert wird; bey dem Damaſt aber iſt ſo große Behutſamkeit nicht, und auch kein Füttern nöthig. Der Rücken und die Decken werden mit Leim beſtrichen, und alsdenn der Damaſt darauf geleget, gelinde herüber gezogen, und probiret, ob das Buch, ohne daß ſich der Damaſt zurückzieht, zugehe. Die Preſſe muß auch hier nicht eher dazu kommen, als bis der Leim trocken iſt. Bey dem Vergulden muß die Anfeuchtung vermieden werden. Man ſtößt reinen Maſtix, ſo fein wie Mehl, und thut ihn in ein Tüchlein, daß man damit ſtäuben kann. Wenn der Damaſt überzogen iſt, und eine Weile gelegen hat, überſtäubet man ihn da, wo man ihn vergulden will, trägt ſodenn auf, und ſtämpelt es, aber nicht warm.

Das Damaſtmachen, findet man beſchrieben in:

Hallens Werkſtäte der heutigen Künſte, II Band. Braunſchw. und Leipz. 1762, 4. S. 49.

Jacob-

Jacobſons Schauplatz der Zeugmanufacturen in Deutſchland, IV B. Berl. 1776, 8. S. 3—21.

Sprengels Handwerke und Künſte, XIV Samml. Berl. 1776, 8. S. 551—556.

Der leinene Damaſt, figurirte oder Damaſt-Leinwand, Fr. Damaſſé, Petite Veniſe, iſt eine Nachahmung des vorher beſchriebenen ſeidenen Damaſtes, von leinenem Garn, und wird inſonderheit zu Tafel- oder Tiſchzeuge, Bett-Ueberzügen, Handtüchern ꝛc. gebraucht. Man wirket heut zu Tage alles in den leinenen Damaſt, was nur verlanget wird. Die gewöhnlichſten Muſter ſind Wapen, verzogene Namen, Landſchaften, Jagd- und Küchenhiſtorien, Blumenkörbe, Ranken, Sterne, Bilder in Lebensgröße, der Neptuns-Wagen mit ſeinen Begleiterinnen und Fiſchen, u. a. m. Dieſer Damaſt erhält ſeine Figuren durch den Zug, da diejenigen Fäden der Kette, welche die Figur machen ſollen, in jeder Stelle des Damaſtes in die Höhe gezogen werden; daher nennt man dieſe Arbeit auch gezogene Arbeit. Der Damaſt iſt entweder ganz weiß, oder bunt. Bey jenem heißt auf der rechten Seite der dunkle Grund Atlas, und die weißſchielende Blume des Einſchlages liegt tiefer, indeſſen daß ſich auf der linken Seite alles umkehrt, und die Blumen grau oder atlaſſen erſcheinen, und der Grund weiß ausſieht, nachdem die Fäden des einen tiefer oder höher liegen, und dem ſchiefen Blicke zweyerley ſchielende Farben vorſpiegeln. Der bunte iſt entweder blau und weiß, oder weiß und grau, welches Graue von ungebleichtem Garne eingeſchoſſen iſt. Beyde Sorten werden mehrentheils nur zu Bettzeuge verbraucht, zumal, da man ſie nicht bleichen darf. Die blauen Bett-Ueberzüge bekommen von dem Einſchuſſe ihren blauen Grund, und die Kette färbt ihre Blumen weiß. Der buntgeblümte Atlasdamaſt kann in allen Farben gemacht werden, und wird gemeiniglich zu Tapezereyen, auch Bettvorhängen gebraucht. Die gewöhnlichſten Farben aber ſind: aſchgrau, grün, bleumourant, gelb,

gelb, und roth und weiß, auch gelb in gelb. Wer gezogene Zeuge beſtellt, liefert dazu ſoviel Garn, als nöthig iſt, und wählet ſich ein Muſter, worunter die Wapen, Blumenkörbe und verzogene Namen die mühſamſten und theuerſten ſind. Fünf Stücke Garn (das Stück von 20 Fitzen, und die Fitze von 40 vierelligen Haſpel-Fäden,) geben überhaupt 1 Elle Damaſt. Ein ganzes Tafelzeug oder Tiſchgedecke, beſteht aus einem Tafeltuche, und einem oder mehrern Dutzenden Servietten; es muß aber in den Figuren gehörig miteinander übereinſtimmen. Der Damaſt zu gewöhnlichen Tiſchtüchern iſt $1\frac{1}{4}$ Elle breit; und die Tiſchtücher ſelbſt werden aus dieſem Damaſt in zwey Blätter geſchnitten, die nach der Länge vermittelſt einer Naht vereiniget werden. Man macht den Damaſt aber auch von einer ſo großen Breite, daß die größten Tafeln damit bedeckt werden können, ohne daß das Tafeltuch eine Naht bekommt. Gewöhnliche Servietten ſind $1\frac{1}{4}$ Elle ins Gevierte groß; die größten werden aber $1\frac{1}{2}$ E. lang, und $1\frac{1}{4}$ E. breit gewebet. Die Tiſchtücher ſowohl, als die Servietten, erhalten insgemein eine Kante.

Am allerfeinſten macht man den leinenen Damaſt in Holland, in Flandern, in Schleſien, und vornehmlich in der Oberlauſitz.

In Schleſien fand man von damaſtenen Tafelzeugen ſonſt ordentlich nur Stücke von einem Tafeltuche und 12 Servietten, 10 Viertel bis 3 Ellen breit, zu 16 bis 30 Rthlr. auch noch höher; imgleichen Servietten-Ballen, welche gemeiniglich 3 Dutzend Servietten hielten, und, nach Beſchaffenheit der Feine, 6 bis 12 und noch mehr Thaler koſteten. Nunmehr aber werden hin und wieder in Schleſien, und beſonders zu Greifenberg, ſchon Tafeltücher, von 6 und mehr Ellen breit, gearbeitet.

Die Fabrikanten dieſer Waaren nennen ſich Damaſtweber, oder Damaſtzieher, und haben hauptſächlich in der Oberlauſitz in den nahe bey Zittau gelegenen Dörfern ihren Sitz; beſonders iſt das Dorf Großſchönau ein rechter Sammelplatz von ihnen, woſelbſt man ſonſt über tauſend Weberſtühle von ihnen gezählet. In Anſehung der Tafelzeuge richtet ſich zu Zittau der Preis nach

den

den drey Sorten des allerfeinſten, mittelfeinen und gemeinen. Von Tafeltüchern, welche nach der Elle verkauft werden, gilt 1 Elle (welche 4 Ellen breit iſt) von der allerfeinſten Gattung 2 Thlr.; von der mittelfeinen 1 Thlr. 12 Gr.; und von der gemeinen 1 Thlr. 6 Gr. Conventionsgeld. Es ſteigen alſdenn die Preiſe nach Proportion der Breite und Feine bis auf 7 Thlr. 18 Gr., 6 und 5 Thaler. Ein Dutzend Servietten, das Stück $\frac{5}{4}$ breit, und $\frac{7}{4}$ lang, gilt, nach vorher genannten drey Gattungen, 14 Thlr., 9 Thlr. 8 Gr., und 7 Thlr. 8 Groſchen. Iſt das Stück hingegen $\frac{7}{4}$ breit, und $\frac{5}{4}$ lang, ſo ſteigen die Preiſe eines Dutzend Servietten auf 24, 16 und 12 Thaler.

Von holländiſchen oder flandriſchen Tafelzeuge, gilt von der gedoppelt feinen Sorte ein Tafeltuch zu 3 franzöſ. Ellen lang, und $1\frac{7}{4}$ breit, mit 13 Servietten, das Stück 1 Elle lang, und $\frac{5}{4}$ breit, zuſammen 72 Livres, ungefähr 19 Thlr. Conventionsgeld. Die ſuperfeine Sorte von eben dieſer Breite und Länge gilt nur 62 Livres. Die übrigen Preiſe von den Gattungen ſuperfein, mittelfein, gemeinen, Roſette, Yeux de perdrix, und Grainsd'orge, ſind, nach Verminderung der Breite oder Länge, zu 54, 45, 39, ingleichen zu 70, 46 und 40 Livres.

Auſſer dieſen werden von den Damaſtwebern, ſonderlich in der Oberlauſitz, auch ſchöne Kaffetücher, und zwar theils bloß von leinenem Garn, grau und weiß theils von leinenem Garn, und engliſcher Wolle, oder auch von Seide und Leinen, verfertiget, von welcher leztern Art das Stück zuweilen 10 Thaler koſtet.

In Berlin iſt anizt nur ein einziger anſäſſiger Damaſtweber. Er und ſeine Profeſſionsgenoſſen halten ſich, ſeit einiger Zeit, zu dem Gewerk der Leinweber. Die Lehrburſche dieſer Profeſſion lernen 3 Jahre, wenn ſie vorher einige Zeit die Arbeit eines Ziehjungen verrichtet haben, und erlegen überdem 40 Rthlr Lehrgeld. Zum Meiſterſtück verfertiget dieſer Profeſſioniſt 1 Dutzend Servietten, $\frac{5}{4}$ breit, $\frac{5}{4}$ lang, und von gutem Muſter.

Das Damaſtweben findet man beſchrieben in:
Hallens Werkſtäte, I B. S. 386—388.
Jacobſons Schauplatz der Zeugmanufacturen, I B. S. 84—117, und IV B. S. 570, f.
Sprengels Handwerke und Künſte, XII Samml. S. 363—387.

Der

Der wollene Damaſt, (auch Töpfer-Damaſt genannt) iſt ein geblümter Zeug von wollenem Garne. Man braucht ihn zu Schlafröcken und andern bequemen Kleidungen für Frauens- und Mannsperſonen. Er wird in England und Deutſchland ſchön verfertigt, und gemeiniglich zu den Calamanken gerechnet, mit denen er auch in Anſehung der Wolle, des Garnes und des Einſchlages übereinkommt. Siehe Th. VII. S 524.

Die Verfertigung des wollenen Damaſtes, findet man in Jacobſons Schauplatz II B. S. 325, und 441—453, beſchrieben.

Leinener Damaſt zu Tiſchzeuge, gehört, in Verlaßenſchaften, zur Gerade, er ſey zugeſchnitten oder nicht; ſeidener und wollener hingegen gehört nur alsdenn zur Gerade, wenn er zu weiblichen Kleidern zugeſchnitten iſt.

Damaſt, nennet man auch die flammige Geſtalt, welche damasciertem Eiſen oder Stahle durch ätzende Sachen ertheilet wird; ſiehe oben, S. 646.

Dambock, ſiehe unter **Damhirſch**.

Dame, aus dem Franz. Dame, Ital. Dama. Hierunter verſteht man zuvörderſt eine gnädige Frau, die eine Herrſchaft, ein Edelgut, oder ein Lehn mit der damit verknüpften Gerichtsbarkeit beſitzt; eine Edeldame. Hiernächſt iſt es auch ein Ehrentitel, der jedem Frauenzimmer von Stande zukommt, inſonderheit wenn es verheurathet iſt. Ferner wird es als ein Ehrentitel den Stiftsdamen, wie auch den Nonnen der Abteyen und einiger Klöſter, gegeben.

Im Franzöſiſchen wird der Titel Dame auch Weibern von geringem Stande beygelegt, aber allemal mit Hinzuſetzung ihres Namens, man möge von ihnen, oder mit ihnen reden.

Die Bedeutungen dieſes Worts im Brett- Karten- und Schachſpiele, und im Triquetrac, übergehe mit Stillſchweigen, weil, wie ich bereits einigemal angezeigt habe, alles zum Spiel gehörige von dem Bezirk meines Werkes ausgeſchloſſen iſt.

Die Benennung Dame kommt auch bey den Galanteriehändlern in denen Waaren, welche bloß für Frauen-

zimmer gehören, öfters vor. So nennen sie z. E. ein Dames-Ajustement, eine Garnitur zur Kleider-Frisirung, mit Blonden; eine Dames-Equipage, eine Uhr mit dazu gehöriger Kette, ein Etui mit Instrumenten, einer Kette und an den Seiten hängenden Balsam-Büchschen, und eine Tabatiere, welche Stücke alle zusammen von einerley Metall, Stein, Porcellan, und Fasson seyn müssen; Dames-Manscherten.

Beweis, daß das Wort Dame ehedem ein Name der Gottheit gewesen, s. im 9 St. der Hannov. Beytr. v. J. 1759. Col. 144.

Was eigentlich eine Dame sey? s. das 46 St. der Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. J. 1774.

Dame, (Die lange) eine Art Birn; s. Th. V, S. 418.

Damen-Kaffe, ein neu-erfundenes Getränk, welches halb von süßen, halb von bittern Mandeln, anstatt der levantischen Kaffebohnen, gemacht wird; siehe Th. I, S. 736.

Damen-Papier, siehe unter Papier.

Damenspielblume, siehe Ribitz-Blume.

Dame, siehe Ramme. (Hand-)

Dame Aubert, eine Sorte Eyerpflaumen; siehe unter Pflaumbaum.

Dame Barbe, (Zuckerbrod à la) s. unter Zuckerbrod.

Dame de la clef, siehe Kammerfräulein.

Dame-lopre, siehe Dammläufer.

Dame peinte, siehe unter Nelke.

Damgeiß, siehe in dem folgenden Artikel.

Damhirsch, (bey den hochdeutschen Jägern gemeiniglich Tannhirsch,) L. Dama, Cervus Dama *Linn.* Dorcas, Fr. Daim, eine Art Wildbret, so das Mittel zwischen dem Hirsch- und Rehwildbrete hält, und in England häufig, in Deutschland aber seltener angetroffen wird. In engerer Bedeutung führet diesen Namen nur das männliche Geschlecht dieser Thiere, der Dambock, der zuweilen auch Dämling genannt wird, im Gegensatz der Damgeiß, Damhirschkuh, oder des Damthieres, Damwildes, Fr. Daine, als der Benennungen

des

des weiblichen Geschlechts dieser Thiere. Das Kalb wird Dämlein, Tannkützle, oder Tannwildkalb, genannt. Die Damhirsche sowohl als auch Damthiere mit Einem Worte oder auch ohne Bestimmung des Geschlechts auszudrucken, gebraucht man das Collectivum Damwildbret.

Der Damhirsch ist von mittelmäßiger Größe, und um ein ziemliches kleiner, als der Rothhirsch, doch aber viel stärker, als ein Rehbock. Ungeachtet sie aber nicht so groß und stark von Leibe werden, als die edeln oder Roth-Hirsche: so hat doch ein feister Damhirsch oftmals 250 bis 300 Pfund am Gewichte. Die Damhirsche werden ebenfalls, wie die andern Hirsche, gegen das Thier (Weibchen) gerechnet, stärker und schwerer. Was aber die Farbe sowohl des Hirsches, als des Thieres, betrifft, so wird dieselbe verschiedentlich angetroffen; denn man findet weiße, schwarze, gelbe, röthliche, braune, graue und bunte.

Der Damhirsche Brunst ist einen Monath später, als bey den Rothhirschen; nämlich im October. Er schreyet auch zur Brunstzeit, aber nicht so stark, wie die Rothhirsche. Der Hirsch jaget sich auch im Anfange der Brunst ziemlich mit den Thieren herum; doch bringt er das Thier bald zum Stande, und beschlägt es auch nur mit etlichen Stößen. Ihre Brunst währet über einen Monath, und das Thier geht 8 Monath und einige Tage trächtig, wie eine Hindinn, setzet sodenn im Junius 1 Kalb, zuweilen 2, auch wohl selten einmal 3, und säuget dieselben bis wieder nach der Brunst. Die Wildkälber oder das Thier, wofern es nicht zeitig um die Milch kommt, oder der Winter gar zu lange anhält, daß sie sehr Noth leiden müssen, brunsten im andern Jahr; sonst aber geschieht es erst im dritten Jahr. Nach dem ersten Jahre setzt das Hirschkalb Spieße auf; nach dem andern Jahre Gabeln, auch wohl 6 bis 8 Enden; nach dem dritten Jahre 8 oder 10 Enden, da denn die Stangen oben breit zu werden anfangen; nach dem vierten Jahre

10, 12, auch wohl mehr Enden, da die Stangen oben noch etwas breiter werden; nach dem fünften Jahre hat er schon ziemlich breite Schaufeln; denn des Damhirsches Gehörn ist ganz anders proportionirt, als bey den Rothhirschen. Sie bekommen zwar auch wohl zwo Stangen, und unten Rosen, auch gleich darüber Augsprossen, einige auch Eisprüssel; aber, wo die Krone bey den Rothhirschen auf dem Gehörne ist, da wird das Dam-Hirschgehörn ganz breit, theils fast 2 Hände breit, aber nicht dick, und sind bey alten Hirschen die Stangen, über die Hälfte der Länge, breit und dünn, auch viele Enden daran; diese aber sind nicht hoch und lang, sondern ganz kurz. Je besser auch der Hirsch ist, desto besser verecket er die Schaufeln und Enden. Wenn er erst Schaufeln aufgesetzt, und noch so viel Enden daran, zuweilen auch wohl deren 30 hat, so wird er doch nicht nach den Enden angesprochen, sondern er heißt ein guter Schaufelhirsch.

Die Damhirsche werfen ihr Gehörne alle Jahr, nämlich im April und Junius, ab; es wächst aber auch wieder, wie bey den Rothhirschen, von schweißigtem Knorpel mit rauhem Baste. Sonst sind sie überhaupt, in Ansehung der Brunst, Setzzeit, des Abwerfens, Aufsetzens und Fegens, von solcher Art und Natur, wie die Rothhirsche; nur alles einen Monath später. Nach der Brunst machen sich die Schaufelhirsche in einen Trupp oder Rudel zusammen; doch leiden sie zuweilen noch eher, als die Rothhirsche, die jungen Damhirsche und Thiere unter sich. Sie sondern sich aber von selbst wieder ab, und es hält sich sodann das Wild oder Thier mit den jungen oder schlechten Hirschen zusammen. Ihren Stand verändern sie nicht so weit, als die Rothhirsche. Im Winter gehen sie in die Heiden, wo es Heidekraut oder junge Gehaue und Schläge hat. Im Sommer ziehen sie sich gern nach den Wiesen, und wo sie jung Holz und Laub haben, hin. Wo die Felder mit Getreide nahe an die

Hol-

Holzungen stoßen, da ziehen sie auch fleißig auf die Saat und in das Getreide. Doch solchen weiten Wechsel und weites Geäse, wie die Rothhirsche, suchen sie nicht öfters. Wenn Eichelmast vorhanden ist, ziehen sie sich auch gern nach dieser hin.

Der Unterschied und die Erkenntniß in der Fährte zwischen dem Hirsch und Thier, ist eben so, wie bey den Rothhirschen. Denn der Damhirsch zwinget, schränkt, hat starke breite Ballen, stumpfe Schalen, macht den Beytritt, Kreuztritt, Abtritt, blendet, wendet, bleibt zurück, übereilet, und was dergleichen Zeichen mehr sind. Wo Roth- und Damwildpret unter einander und im Freyen ist, da hat sich der Weidmann wohl in Acht zu nehmen; immaßen ein Damhirsch seine Fährte so stark und breit zeiget, als ein Rothhirsch von 6 Enden, oder ein alt rothes Thier; der Damthiere ihre Fährte aber eben so beschaffen ist, wie ein Rothwildkalb im October dieselbe machet; jedoch ist es noch wohl zu unterscheiden. Obgleich der Damhirsch einige vollkommene Zeichen, wie der Rothhirsch, macht: so sind doch die Fährten kürzer gefaßt, auch die Wände und äußersten Seiten der Ballen flächer, als bey dem Rothwilde. So machen auch die Damthiere ihre Fährten eröffneter, als die Rothwild-Kälber, und fast auf die Art der zahmen Ziegen.

Einige wollen eine besondere Antipathie oder natürliche Feindschaft zwischen den großen Rothhirschen und diesen Damhirschen bemerkt haben, dergestalt, daß, wo sich Damhirsche aufhalten, daselbst sich alles Rothwildbret wegzöge, sich denselben gar niemals näherte, sondern lieber deshalb seinen vorigen Stand verließe. Einige trieben dieses Vorurtheil noch weiter, und versicherten, wenn man in einem Thiergarten beyde Arten von Wildbret zusammen brächte, wo keine die andere ganz vermeiden könnte, daß in solchem Falle das Rothwildbret schlechterdings crepiren müste; wo also Damwild geheget würde, da müste nothwendig die Rothhirsch-Wildbahn zu Grunde gerichtet werden. Allein, dieser Einbildung kann man aus Erfahrungen die triftigste Widerlegung entgegensetzen. Wenn eine dergleichen Abneigung natürlich wäre, so müste sie auch unter einerley Himmelsstrich in

allen Ländern Statt finden. Allein, man gehe nur einmal in der Absicht, Beobachtungen hierüber anzustellen, in unsere Potsdammische, in die Dessauische, Braunschweigische, Würtembergische, Schwäbische und andere Heiden, um sich vom Gegentheil zu überzeugen. Man wird daselbst Roth- und Damwildbret nicht allein in einerley Revier, sondern sogar auf einerley Geäse, unter einander antreffen. Freylich hält jede Art sich vorzüglich in Rudeln zusammen; beyde aber pflegen bey der Aesung vermischt unter einander auf Wiesen, oder in jungen Gehauen und Schlägen, herum zu ziehen. Es läßt sich sogar aus Beyspielen erweisen, daß zur Winterszeit Roth- und Damwild auf Einem Platze neben einander sich verträgt, und allen vorgeschütteten Haber oder alles vorgelegte Heu zusammen verzehren. Nachher ziehet jedes wieder zu seinem Stande, oft aber doch so nahe bey einander, daß sie öfters nicht 100 Schritte weit, auch noch näher, sich bey einander nieder thun; ja, was noch mehr ist, so stehen sie öfters so nahe bey einander, daß man Dam- und Rothhirsche auf einmal schießen kann.

Man sieht hieraus, daß die Damhirsche in allen natürlichen Eigenschaften viel Aehnlichkeit mit den Roth-Hirschen haben. Den vorzüglichsten Unterschied zwischen beyden, hat man in Ansehung der Lebensdauer bemerkt. Nach den Zeugnissen der Jäger beläuft sich die Lebens-Dauer eines Hirsches auf etwa 35 bis 40, der Damhirsche aber ungefähr nur auf 20 Jahre. Es ist, ihrer viel mindern Größe wegen, sehr wahrscheinlich, daß ihr Wachsthum hurtiger, als beym Hirsche, vollendet werde.

Zuweilen herrscht unter den Damhirschen, wie unter den Rehen, eine Seuche. Nach dem Innhalt eines, in Hrn. Schrebers Neuer Cameralschr. V Th. S. 469 befindlichen, Schreibens vom 3 Sept. 1765, sind in dem Amte T* an 300 Damhirsche plötzlich nach einander crepirt. Man vermuthet, daß die Eckern die Ursache davon gewesen. Das sonderbarste dabey war, daß das Rindvieh, welches den Aesern der Damhirsche nahe gekommen, ebenfalls crepirt ist.

Die Damhirsche entfernen sich nicht, wie die Roth-Hirsche wenn man sie jaget. Sie machen bloß verschiedene Wendungen, um sich durch List und allerley Absprünge den Hunden zu entziehen. Sind sie aber in die

Enge

Enge getrieben, erhitzt und entkräftet, so pflegen sie, wie die Rothhirsche, sich ins Wasser zu stürzen, ob sie es gleich nicht wagen, so weite Strecken zu schwimmen. Unter einer gemeinen und einer Damhirsch-Jagd ist also kein wesentlicher Unterschied wahrzunehmen. Die Spuren des Damhirsches sind im Kleinen eben das, was im Grossern die Fährten des Hirsches vorstellen. Sie pflegen beyde sich einerley List und Ränke zu bedienen, die aber doch ein Damhirsch öfter wiederhohlt. In sofern er weniger Dreistigkeit hat, auch nicht so starke Vorsprünge machen kann, muß er öfter in Gesellschaft zu kommen, auch den Wiedergang öfter zu wiederhohlen suchen. Dadurch ist allerdings die Damhirschjagd mehrern Unbequemlichkeiten, als die ordentliche Hirschjagd, unterworfen. Die mindere Größe und mehrere Leichtigkeit eines Dam-Hirsches ist außerdem noch ein doppelter Grund, warum dessen Spuren auf der Erde und an den Brüchen keine so starke oder dauerhafte Witterung hinterlaßen. Die Hunde pflegen daher leichter von der Spur abzukommen, und sind, wenn man sie einmal von der falschen abrufen müssen, schwerer wieder auf die rechte zu bringen.

Wenn man einen Damhirsch ausspüren will, suchet man ihn gern in trockenem Lande, wo er sich mit andern Truppweise aufhält, den Monath May bis zu Ende des Augusts ausgenommen, während welcher Zeit er sich in die Dickichte begiebt, um sich für den Ungestüm der Mükken zu verwahren, welche ihn zu dieser Jahrszeit stechen. Uebrigens muß man den Damhirsch wie einen andern Hirsch ausspüren, und in Ansehung des erstern, alles bey dem leztern gewöhnliche, bis auf den Spürhund und das Nachsetzen, beobachten. Nur ist noch zu merken, daß es schon genug ist, wenn man 5 bis 6 der besten Spür-Hunde nimmt, ihn zu jagen; und wenn man von ungefähr an den Ort kommt, wo er des Morgens, oder auch des Mittags, oder auf die Nacht, sein Geäse gemacht hat, so darf man nur alsdenn seine Hunde gehen laßen, und

bloß darauf Achtung geben, daß sie der Spur nachgehen. Uebrigens ist noch anzumerken, daß die Damhirsche mit zur hohen Jagd gehören.

Was die Damhirsche sonst noch mit andern Hirschen gemein haben, und noch von ihnen zu bemerken ist, werde unter dem Art. Hirsch nachgohlen. Uebrigens kann man vom Damhirsch Hrn. v. Büffon allgemeine Historie der Natur, nach der Kästnerschen Uebersetz. in 4to, III Th. 2 B. S. 93—110, und Eb. Dess. von Hrn. D. Martini herausgegebene Naturgesch. der vierfüßigen Thiere, III Band, S. 110—122, nachlesen.

Das Damhirsch-Fleisch, gebraten, oder wie anderes Hirschfleisch zugerichtet, halten Viele für noch delicater, als das Wildbret der Rothhirsche, indem es zärter, auch mit Feiste durchwachsen ist. Insonders werden die an der Mutter noch saugenden jungen Dämlein allem Wildbret vorgezogen.

Die Häute der Damhirsche sind recht gut, und fast noch besser, als die vom Rothhirsch; sie sind feiner, und tragen sich zu Beinkleidern, Handschuhen, u. s. w. ungemein sauber.

Haare, Unschlitt, Schweiß und Ruthe werden mit gleichem Erfolg auf eben die Art, wie von den Rothhirschen, gebrauchet.

Königl. Preuß. Edict vom Damwildpret, d. d. 12 Oct. 1703, s. in *Mylii Corp. Const. Magd.* Th. III, S. 545.

Damhirschkuh, Damthier, Damwild, Damwildbret, } siehe oben, S. 658, f.

Damis, siehe Tamys.

Damite, Damiton; eine Art baumwollener Zeug, die in der Insel Cypern verfertigt wird.

Damm, L. Agger, Fr. Digue, heißt überhaupt jede Erhöhung von Erde und Steinen, die eine beträchtliche Länge hat. In dieser weitesten Bedeutung pflegen die See-

Seefahrer eine Sandbank noch einen Damm zu nennen. Das Schiff iſt auf einem Damm ſitzen geblieben.

Beſonders bedeutet dieſes Wort 1) eine in die Länge ſich erſtreckende Erhöhung von Erde, Steinen oder andern Materien, inſonderheit das Waſſer abzuhalten. Von den Dämmen von Erde, die zur Abhaltung des zuweilen einbrechenden Fluß- oder Seewaſſers aufgeführet werden, brauchen die Bewohner der niederſächſiſchen Marſchländer, am häufigſten und liebſten das Wort Deich, oder Diik, Holl. Dyk, welches eigentlich mit dem Hochdeutſchen Teich, Fiſchteich, L. Piſcina, einerley iſt (*)

Das Wort Damm bedeutet 2) die Erhöhung eines Fahrweges Ein Sanddamm, wenn ſolcher bloß aus Sande beſteht. Ein Steindamm, ein Knüppel-Damm, u. ſ. f. In Niederſachſen wird auch das Gaſſenpflaſter nur ſchlechthin der Damm genannt.

Die Anlegung und Unterhaltung guter und tüchtiger Dämme gehört unter die Anſtalten, die in einem Staate von großem Nutzen und von der größten Nothwendigkeit ſind. Die Ströme und Flüſſe, und in gebirgigen Ländern die kleinſten Bäche, pflegen vom häufigen Regen, von Schmelzung des Schnees, von ſogenannten Wolkenbrüchen und andern Zufällen, anzulaufen, aus ihren Ufern zu treten, und die umliegenden Gegenden zu über-

(*) Deich und Teich kommen alſo darinn überein, daß ſie beyde ein Werk bedeuten, welches durch Graben hervorgebracht worden. Die Benennung zweyer einander ſo entgegen geſetzter Dinge, als Teich, piſcina, und Deich, Damm, ſind, mit einem und eben demſelben Worte, kann eben ſo wenig befremden, als daß Damm im Niederſächſiſchen auch einen Fiſchteich, einen Graben, Graben aber im Osnabrückiſchen auch einen Erdwall bedeutet.

Die Urſache aber, warum man Deich in der Bedeutung eines Erddammes hier mit einem D geſchrieben findet, iſt nicht, um es von einem Fiſchteiche zu unterſcheiden, ſondern weil es in dieſer Bedeutung ein Kunſtwort der Niederſachſen iſt, welches ſie, auch wenn ſie hochdeutſch ſchreiben und ſprechen, beſtändig mit einem D ausdrucken.

ſchwemmen. Der Schade, welcher dadurch dem Landmanne und der Cultur des Bodens geſchiehet, bedarf keiner weitläuftigen Ausführung. Die Feld- und Wieſenfrüchte, die Hoffnungen ſeines Fleißes, werden dadurch nicht allein gar öfters verderbet, ſondern dieſe Ueberſchwemmungen verurſachen auch nicht ſelten Moräſte, welche in dieſem Zuſtande gar nicht geſchickt ſind, zu Erzeugung der Feldfrüchte genutzet zu werden. Wollte man aber alle dieſe, den Ueberſchwemmungen unterworfene, Gegenden gar nicht cultiviren: ſo würden die Menſchen weit weniger Oberfläche zu bewohnen und zu nutzen übrig behalten, und ein ſolches Land würde für nichts weniger, als cultivirt, gehalten werden können. Man ſiehet demnach leicht, wie nützlich und nothwendig ſolche Dämme ſind, welche die Ströme, Flüſſe und Bäche allezeit in ihren Ufern zu erhalten, und die umliegenden Gegenden vor den Ueberſchwemmungen zu bewahren, vermögend ſind.

Dieſe Dämme, die ſchon an den Strömen, Flüſſen und Bächen ſo nothwendig ſind, ſind es noch weit mehr in ſolchen Ländern, die von dem Meere begränzet werden. Auch das Meer pflegt bey großen Stürmen aufzuſchwellen und die angränzenden Länder zu überſchwemmen; und je unermeßlicher dieſe große Waſſerbehältniſſe der Natur ſind, deſto größer iſt der Schade, den ſie anrichten können. Dieſen großen Nachtheil kann man nur allein durch zureichende Dämme abwenden. Die ganze Selbſterhaltung des Landes, und gleichſam des geſammten Staats, beruhet alſo auf guten Damm-Anſtalten.

Gegen das Austreten und die Ueberſchwemmung der Flüſſe, läßt ſich ein Damm auf folgende Weiſe am ſicherſten, leichteſten, und zugleich mit den wenigſten Koſten, anlegen. Man nimmt Bäume, ſo wie ſie mit ihren Aeſten, Stämmen und Wurzeln gewachſen ſind, läßt dieſelben an denjenigen Orten in das Waſſer hineinbringen, wo der Damm gemacht werden ſoll, und befeſtigt ſie,

wenn es nöthig iſt, ſowohl an dem Ufer mit Seilen, als in dem Waſſer mit Ankern, damit ſie durch die Heftigkeit des Waſſers nicht ſogleich wieder weggetrieben werden können. Darauf läßt man ſo viele Steine anfahren, und in das Waſſer auf die Bäume werfen, bis man verſichert iſt, daß dadurch die Zweige in dem Grunde dergeſtalt beſchwert ſind, daß wider dieſe der Strom nichts mehr auszurichten vermag, oder ſie wegtreiben kann. Iſt das Werk oder der Damm, welchen man machen will, nicht ſo gar groß, und man kann eine hinlängliche Menge von langem Pferdemiſt haben: ſo bewickelt man mit dieſem die Steine vorher, ehe man ſie in den Grund wirft; und man erhält dadurch eine deſto beſſere Verbindung derſelben, dergeſtalt, daß das Waſſer nicht ſo leicht durchdringen kann. Iſt das Werk aber zu groß, ſo ſchüttet man ſogleich, um erwähnte Verbindung zu erhalten, eine hinreichende Menge Erde, oder beſſer, Raſen darauf. Ob dieſe nun gleich mehrentheils durch den Strom weggeführet wird: ſo iſt doch leicht einzuſehen, daß derjenige Theil derſelben, welcher zwiſchen die Steine fällt, liegen bleiben, und mithin die Verbindung befördern muß. Kann man aber, anſtatt der Erde, Triebſand haben, ſo iſt dieſer ungleich beſſer zu gebrauchen. Nachdem vorhererwähntermaßen die Bäume feſtliegen, werden die Anker in dem Waſſer nebſt der Befeſtigung an dem Ufer wieder losgemacht. Iſt nun derjenige Raum, welchen der Damm einnehmen ſoll, etwa wegen der Größe der Bäume, oder weil dieſelben nicht allenthalben ſo viele Zweige haben, daß dadurch die nöthige Verbindung erhalten werden könnte, an verſchiedenen Orten in dem Waſſer leer: ſo nimmt man kleinere Bäume, Aeſte, Gebüſche oder Strauchwerk, füllet den Raum damit aus, und läßt ferner Steine und Erde oder Triebſand darüberſchütten, wie vorher iſt gezeiget worden. Wenn man auf dieſe Weiſe die Arbeit ſo lange fortgeſetzt, und eine Schicht über die andere gemacht hat, bis das Werk die

Höhe

Höhe des Waſſers ungefähr erreichet hat, ſo wird das übrige, ſowohl in der Mitte, als an beyden Seiten des Dammes, alles mit Erde vollgefüllet und überſchüttet, und auf dieſe Weiſe ein Werk von einer ſolchen Verbindung erhalten, wider welches auch die allergrößte Gewalt des Waſſers oder Eiſes, wenn nur jenes in einer Breite angeleget wird, welche gegen die widerſtehende Gewalt die gehörige Verhältniß hat, nichts vermag.

Uebrigens wird man leicht einſehen, wie man in jeglichen beſondern Fällen verfahren, und das Werk allemal der zu widerſtehenden Gewalt des Waſſers verhältnißmäßig anlegen und einrichten müſſe. Sollte z. E. der Damm eine Strecke in den Strom hinein, oder an der Seite eines Hauptfluſſes, und zwar genau an dem Ort angeleget werden, gegen welchen die ganze Gewalt des Stromes ſchießt: ſo wäre freylich am ſicherſten, wenn dazu Eichbäume genommen würden, weil dieſe Art des Holzes im Waſſer faſt nicht vergehet, ſondern durch die Länge der Zeit beynahe verſteinert wird. Legte man nun dieſe Bäume nicht etwa in die Länge des anzulegenden Werkes, ſondern in die Quer: ſo würde jenes um deſto breiter, und mithin dauerhafter; weil ein Baum in dieſer Lage, auch wegen des mehrern Widerſtandes, den er leiſtet, wenn er von ſeiner Stelle beweget werden ſoll, vornehmlich, wenn die Kraft gegen die Wurzel wirket, ungleich weniger bewegt werden kann, als in einer jeden andern Lage. Iſt es zu beſchwerlich, die größten Eichen hierzu zu gebrauchen, ſo nimmt man, weil dieſes ohnehin nicht nothwendig iſt, kleinere, und an der Zahl deſto mehr.

Soll aber nur das Austreten eines mäßigen Fluſſes oder Teiches verhindert werden: ſo ſind hierzu am allerwenigſten große Eichbäume oder Bäume überhaupt nöthig, ſondern Sträuche und Gebüſche hinreichend, wofern nur mit ihnen auf vorbeſchriebene Art verfahren wird.

Das vornehmſte, welches hierbey ſorgfältig beobachtet werden muß, beſteht darinn, daß man genau bemerke, wie ſich die Gewalt des Waſſers äußert; welches denn bey den Flüſſen, einestheils von deren Zuge, anderntheils auch von dem Winde zugleich, abhängt; welches letztere vornehmlich bey Seen zu beobachten iſt, nach welcher Strecke die Winde die mehreſte Gewalt haben, beſonders, da dieſe öfters ſowohl wegen der verſchiedenen Tiefe des Ufers, als etwa in der Nähe liegenden Gebürge, Wälder, ꝛc. halber, öfters ſehr verſchieden iſt. Denn

wirket

wirket dieſe Kraft etwa bloß nach Einer Strecke beſtändig, oder nach entgegengeſetzten Seiten: ſo müſſen auch die Bäume, Gebüſche oder Sträuche jederzeit nach der Länge in eben dieſer Strecke gelegt werden. Iſt aber die Gewalt des Waſſers dergeſtalt unordentlich oder wirbelhaft, wie z. E. in den Winkeln oder Krummen der Flüſſe: ſo wird auch das Holz ebenfalls bald nach der Länge, bald nach der Quere gelegt, dergeſtalt, daß das Waſſer allemal ſeinen Widerſtand findet, es wirke ſeine Kraft nach einer Seite, nach welcher es wolle.

Hat man aber die Freyheit, die Strecke des zu führenden Werkes nach Gefallen anzunehmen: ſo iſt es am allerſicherſten, daſſelbe lieber von dem Ufer bey heftigem Sturme und einer ſtarken Bewegung des Waſſers zugleich, gerade gegen den Wind zu führen, als dergeſtalt, daß man dieſen zur Seite hat. Denn, wenn dergleichen Werk in einen See z. E. geführet werden ſollte, deſſen Bewegung des Waſſers mit der Bewegung des Windes übereinkommt: ſo iſt natürlich, daß, wenn dergleichen Werk gerade gegen den Wind geführet wird, dieſer jenes aus der Urſache nicht zernichten könne, weil, indem Wind und Waſſer bloß gegen die Vordertheile ſtürmen, dieſe, wegen der hinter ihnen liegenden, nicht ausweichen können, ſondern liegen bleiben müſſen. Da es ſich aber ganz anders verhält, wenn beyde ihre Gewalt gegen die Seite des ganzen Werkes äußern, indem alsdenn nicht nur alle und jede Theile dieſes der Gewalt ganz und gar bloß liegen, ſondern auch an der andern gegenüberſtehenden Seite keinen Hinterhalt oder Stütze haben, mithin deſto leichter ausweichen können: ſo kann dergleichen Werk, unter ſolchen Umſtänden, nothwendig viel eher zu Grunde gehen.

Durch einen dergleichen Damm wird man auch am leichteſten, und zugleich mit den wenigſten Koſten, ſich in den Stand geſetzt ſehen, der Aufhäufung und der daher entſtehenden Verſtopfung der Eisſchollen, ſonderlich in engen Flüſſen, vorzubeugen, wie ich an ſeinem Orte mit mehrern zeigen werde.

Chr. Heinr. Wilkens kurze Anweiſung, wie die dauerhafteſten Dämme wider Waſſer und Eis zu machen ſind, ſt. in Hrn. Prof. Schrebers neuer Cameralſchr. IX Th. Leipz. 1767, gr. 8. S. 112, fgg.

Von Anlegung dauerhafter Dämme in der Mitte der Moräſte, ſiehe unter Moraſt oder Sumpf.

Zur Abhaltung des einbrechenden Seewaſſers, werden Damme von Erde, oder Deiche, angeleget, welche weit mehr Mühe und Sorgfalt erfordern. Ich werde hierbey die Anweiſung des Hrn. O. C. und O. B. R. Silberſchlag, im I Th. Deſſen Hydrotechnik, als die beſte, die mir hierüber vorgekommen iſt, zum Grunde legen.

Die Kräfte, welche wider einen Seedeich arbeiten, ſind der horizontale Seitendruck, welcher ſich nach der Höhe der Fluth richtet, und der Stoß der Wellen. Ströme, deren Wellen gegen Meereswogen nicht zu rechnen ſind, bedienen ſich, außer dem Seitendruck, noch ihrer fortfließenden Kraft, und nehmen ſogar die Eisfahrt zu Hülfe, um ihre Deiche über den Haufen zu werfen. Wie jede dieſer Kräfte zu berechnen ſey, und wie der Widerſtand der aufgeſchütteten Deicherde ſich dieſer Gewalt des Waſſers widerſetze, zeigt Hr. Silberſchlag, mit der ihm eigenen Gründlichkeit, a. ang. O. S. 345, fgg.

Ein Deich hat drey weſentliche Stücke: die Kappe (oder die oberſte Breite deſſelben, ſonſt auch der Kamm oder die Krone genannt), welche dem Deiche die Stärke geben muß; die innere Doſſirung (oder die Abdachung gegen die Landſeite zu), welche einen Rückenhalt abgiebt; und die äußere Doſſirung (oder die Abdachung gegen das Waſſer zu), welche die Gewalt des Stromes und der Wellen ſchwächet, und das Einſpühlen verhütet.

Die Kappe (der Kamm) iſt, die zwiſchen die beyden Abdachungen befindliche Oberfläche, auf deren Breite ein großes Stück der Stärke des Deiches ankommt. Bey Anlegung derſelben, hat man folgende Regeln zu beobachten:

1. Die Kappe, und mit ihr der ganze Deich, muß höher ſeyn, als die jemals angemerkte Fluth, und dabey beobachteten größten Wellen. Denn, wenn ſie niedriger iſt, ſo könnte dergleichen Fluth wiederkommen. Würden alsdenn die Wellen oder die Fluth über die Kappe gehen: ſo muß ſie noth-

wen-

wendig ausgeschliffen und herabgestürzet werden, wenn sie gleich noch so stark wäre. Im Fall keine andere Nachrichten vorhanden, so erkundiget man sich bey den ältesten Leuten dasiger Gegenden, nach den stärksten Fluthen, die sie, oder ihre Vorältern erlebet haben; diese werden uns an Bäumen, Mauern, Anhöhen zeigen, wie weit diese oder jene Fluth gegangen. Von da an kann man gar leicht bis an den Ort, wo der Deich angeleget wird, den Widerstand vermittelst der Wasserwage finden. Addiret man die Höhe der daselbst wahrgenommenen größten Wellen, so findet man die Höhe, über welche der Deich wenigstens um 1 Fuß hervorragen muß.

2. Die Kappe muß an und vor sich selbst dem Stoße der Wellen gleich seyn. Die Wellen verüben die allergrößte Gewalt gegen die Kappe; wenn nun das Dossement derselben durch irgend einen Vorfall bey einem heftigen Sturme schadhaft geworden wäre: so würde ein Kappsturz unvermeidlich seyn; oder sie muß die Stöße der Wellen wenigstens eine Zeitlang ertragen können, bis man ihr wieder zu Hülfe kommen kann.

3. Die Kappe bekommt ihre Stärke von der Breite; denn, je breiter dieselbe ist, desto mehr Kraft wird erfordert, sie herab zu stürzen.

Das zweyte wesentliche Stück eines Deiches, ist die Dossirung gegen die Landseite zu. Denn, weil der Wind schräg gegen das Ufer stößt, so ist zu befürchten, daß die Risse abwärts laufen mögten, da denn die stärksten Kappen durch ihre selbsteigene Schwere herabstürzen würden. Dieses zu vermeiden, müssen die Dossirungen auf der Landseite den Rückpfeiler abgeben.

Die statischen Grundgesetze lehren, daß der Winkel von 45 Graden derjenige sey, unter welchen übereinander geschüttete Erde und Sand anfangen stille zu liegen; denn auf einer solchen schrägen Fläche, ist die Kraft, womit der Sand herabrollet, eben

eben ſo groß, als die Kraft, womit er in die unter ihm liegenden Theile wirket. Soll nun ein Deich auf dieſer Seite durch ſein ſelbſteigenes Gewicht ſich nicht verſchlimmern: ſo wird die Grundlinie ſo groß ſeyn müſſen, als die Höhe, ſintemal unter dieſer Bedingung die Doſſirung oder Hypothenuſe einen Winkel von 45 Grad ausmacht. Wenn der Deich auf einem feſten Boden liegt, das Mayfeld oder die Erdfläche, worauf er angeleget wird, ſich hinter ihm erhöhet, die Deicherde von guter Art iſt, kein zuſammenlaufendes Gewäſſer innerhalb des Deiches zu beſorgen, auch weder Strom noch gar zu heftige Wellen ihn von vorn anfallen können: ſo iſt dieſes Doſſement hinreichend. Wo es hingegen an einem von dieſen Stücken fehlt, da muß an der Doſſirung zugegeben werden; und wo die Deicherde auch von ſchlechter Art iſt, ſo ſteigt die Zugabe bis auf 2 Fuß, gegen 1 Fuß Höhe gerechnet.

Es iſt viel daran gelegen, daß auch die innere Abdachung des Deiches ſich begrüne; dieſes aber kann nicht geſchehen, wenn das Erdreich von ſelbſt herabrollet. Daher pflegt man insgemein die innere Abdachung im Fuße zur Höhe zu proportioniren, wie $1\frac{1}{2}$ zu 1; dadurch erhält der Deich zugleich eine Stärke, einem jeden Stromſtriche Widerſtand zu leiſten.

Das dritte weſentliche Stück des Deiches iſt die Doſſirung an der Waſſerſeite. Das möglichſt kleinſte Verhältniß der Grundlinie zur Höhe, deſſen man ſich bedienen kann, wo gar keine weitere Gewalt ſich gegen den Deich waget, auch der Deich nicht über 6 Fuß hoch iſt, muß ſeyn wie 2 zu 1; hat man hingegen Stromſtriche und Wellenſchlag zu befürchten, ſo kann man das Verhältniß bey derben und thonigten Erdreiche, wie 3 zu 1, und bey loſen und brüchigen, wie 4 zu 1, anſetzen.

Fig. 452 und 453, liefern 2 Profile, aus welchen man diejenigen wählen kann, die ſich zu der jedesmaligen Beſchaffenheit der Umſtände am beſten ſchicken.

Fig. 452 ſtellet das Profil eines niedrigen Deiches vor, der etwa auf 6 Fuß über das Mayfeld (d. i. die Erdfläche, auf welcher der Deich angeleget wird,) hervorraget. a b, die Kappe, welche ſich nach der Paſſage richtet. b c, die innere Abdachung, welche ſich bis b d erweitern kann, wenn das Erdreich ſehr ſandig ſeyn ſollte. a e, die äußere Abdachung, die ſich unter eben dieſen Umſtänden, zumal wenn ſie mit Strom und Wind zu

kämpfen

kämpfen hätte, wohl bis af erweitern könnte. fd, die Grundlinie des Deiches.

Fig. 453 machet die Figur eines höhern Deiches vorstellig. ab, die Kappe, welche von 10 bis 16 Fuß verbreitet werden kann, je nachdem die Deichhöhe beschaffen ist. bc, die innere Dossirung; und wenn das Erdreich nicht thonigt genug ist, sondern locker und beweglich, so ersparet man Kosten, wenn anstatt der Abdachung bd, das Banquet (s. Th. III, S. 522) efcd angeleget wird, welches bey Deichbeschädigungen große Dienste leistet, sowohl der Anfahrung des Erdreichs wegen, als auch, weil man allerhand Anstalten auf dem Gange ef machen kann, den Durchbruch zu verhüten. Sehr hohe Deiche sollten billig nie ohne Banquet gebauet werden. ag, die äußere Dossirung, wenn der Deich nicht dem Sturme sonderlich entgegen stehet, viel Vorland besitzet, und aus fester Erde bestehet. ah, die äußerst größte Abdachung, wenn von diesem allen das Gegentheil vorhanden wäre. Zwischen gh sind alle verstärkte Dossirungen enthalten.

Den größten Schutz erwartet ein Deich von seinem Vorlande. Dieses widerstehet nicht nur den heftigsten Bewegungen des Wassers von Grund aus, sondern ist auch als ein Gegengewicht zu betrachten, so der ungeheuren Last des Deiches widerstehet, daß er nicht das Ufer in die Fluth hineinschiebet, und am Ende gar versinket. Hat sein Fuß das Vorland verloren, so geräth er in Abbruch, und alsdenn folgt der Deich selbst ohne alle Barmherzigkeit nach. Will man sich sodenn nicht überschwemmt sehen: so wird man genöthiget, eine neue Deichlinie hinter der vorigen anzulegen.

Das Vorland leistet dem Deiche einen dreyfachen Dienst. Erstlich ist es die Vorrathskammer, von welcher die Erde zur Bedeichung hergenommen werden muß. Würde man solches hinter dem Deiche wegnehmen, so ziehet man sich das Dräng- oder Grundwasser auf den Hals, welches aus den Gruben, die sich von selbst niemals zuschlicken, hervorbrudelt, und das Binnen-Land (d. i. das Land innerhalb des Deiches) überschwemmet; es wäre denn, daß unfruchtbare Hügel vorhanden wären, deren man entbehren könnte. Wird nun die Deicherde vom Vorlande genommen, und hat man untersuchet, wie tief die gute Deich-Erde auf demselben liege: so müßte derjenige die Stereometrie

nicht gelernet haben, der nicht berechnen könnte, wieviel Vorland dem Deiche zugehöre. Wird die Deicherde dem Vorlande abgeborget: so genießet man überdem noch den Vortheil, daß sich die Deichgruben nach und nach wieder mit Schlick anfüllen, dessen man sich zur Ergänzung und Verhöhung des Deichkörpers zu Nutze machen kann.

Das Vorland beschirmet Zweytens den Deichfuß, mithin muß es selbst dossirt seyn; und wenn es sich in Schartufer verwandelt, so kann man dasselbe durch Schutz- und Fangbuhnen (s. Th. VII, S. 255 und 262) wieder befestigen und sogar vermehren. Sollte aber das Wasser keinen Sand mit sich führen, und der Abbruch vermehrte sich: so sind noch Packwerke und Holzungen übrig, das Vorland zu beschirmen.

Drittens, verhütet das Vorland, durch sein Gegengewicht, den Einsturz des Deiches selbst. Zuweilen liegen am Ufer so viel Häger und Inseln, deren man sich bedienet, durch Schiffe und Prahme die Deicherde wohlfeil genug herbey zu führen, da es denn freylich nicht nöthig ist, zuviel Land vor dem Deiche liegen zu laßen. Weil jedoch das Vorland auch den Fuß des Deiches vor Ausspühlung und Sinken verwahren soll: so entsteht die Frage, wie weit man gleichwohl den Deich vom Ufer zu entfernen habe, um diesen wichtigen Endzweck zu erreichen? Es sey i k (Fig. 453) das Ufer, und k die größte Strom- oder Seetiefe vor demselben. Gesetzt nun auch, daß das Ufer selbst eine Abdachung hätte, und die Tiefe noch entfernt läge: so ist doch zu befürchten, daß sich dieser Feind nach und nach dem Ufer nähern dürfte; k u wäre die Horizontallinie der Wassertiefe. Nun setze man den Abdachungswinkel u in k an, wo die Linie k a die Oberfläche des Erdbodens erreichet, so wird sie daselbst den Ort anzeigen, welcher die Breite des Vorlandes i k bestimmet. Man siehet ganz offenbar, daß unter diesen Umständen die ganze Last des Deiches sich nicht auf das Mayfeld, sondern auf den tiefsten Grund unter dem Wasser stütze, und also keine Senkung des Deiches selbst, und Fortschiebung des Ufers, zu befürchten sey. Würde denn endlich die Tiefe die Linie i k berühren und das Ufer versteilert haben, so ist alsdenn der Augenblick da, wo durch Schutzbuhnen, Fangbuhnen und Holzungen, dem Befinden nach, der weitere Embruch verhütet werden muß. Wartet man länger, so wird der Fuß des Deiches gegen die Uferbefestigung drängen, und sie endlich gar über den Haufen werfen.

Hat der Deich gar sein Vorland verloren, so ist der Schade entsetzlich groß; der Deich wird durch seine Last sein selbsteigener Feind,

Feind, und befördert seinen Untergang. Im Fall die Schutz- und Fangbuhnen zu schwach seyn sollten, Vorland zu verschaffen: so lege man lieber gar eine Treibbuhne (s. Th. VII, S. 258. fgg.) vor, und hohle von dem Gegenufer soviel Sand, als nöthig ist, herüber. Der Nachbar gegenüber, wenn er ein Christ ist, oder wenigstens rechtschaffen denkt, wird gern etwas von seiner Vieh-Weide verlieren, um das Leben und die Wohlfahrt der Bewohner eines unglücklichen Districts zu retten. Die Holzungen und Packwerke sind die lezte Nothwehre, zu welchen man nur alsdenn sich entschließen muß, wenn kein Mittel mehr übrig ist.

Die Absicht, um derentwillen Deiche angeleget werden, theilet dieselben in verschiedene Gattungen, unter welchen der Hauptdeich die vornehmste ausmacht. Ein Hauptdeich (Niederf. Haffdiek, Höfdiek) soll das hinter ihm liegende Land wider die höchsten Fluthen beschüzen; daher führt er den Namen des Hauptdeiches, und ist in der Deich-Architectur das, was der Hauptwall einer Festung. Daher muß er mit der Kappe über die wahrgenommene höchste Fluthlinie hervorragen, und seine Breite, wie auch seine Abdachung muß stark genug seyn, dem größten Sturme, der in solchen Gegenden jemals sich eingefunden, unüberwindlich Widerstand zu leisten. Aendern sich die Umstände des Vorlandes dergestalt, daß man den ansehnlichen Zusaz desselben mit einer neuen Deichlinie bewallet, und dadurch der alte Hauptdeich überflüßig gemacht wird: so behält man zwar denselben bey, theils um der Gräserey willen, theils sich seines Schuzes zu versichern, wenn allenfalls der neue Hauptdeich brechen sollte; man nennet ihn aber alsdenn einen Schlafdeich. Manchmal sieht man vorher, daß hier oder da der Hauptdeich, weil er Vorland und Abdachung verloren, stürzen werde: so erfordert die Vorsichtigkeit, die Deichlinie bey Zeiten zurück zu ziehen, und hinter dem Schardeiche einen neuen Hauptdeich aufzuschütten, der denn auch, so lange der alte Hauptdeich noch da ist, ein Schlafdeich genannt wird. Aber, warum will man den alten Deich stehen laßen, und seine

Maſſe nicht lieber zur Abſchrägung des Ufers und Errichtung des neuen Hauptdeiches anwenden? ſoll etwa ſeine Laſt den Einſturz des Schartufers befördern? Hunrichs, in ſeiner prakt. Anleitung zum Deich- Siel- und Schlengenbau, eifert mit Recht wider dieſe Weisheit.

Es giebt eine andere Gattung von Deichen, dieſe ſehen ſo aus wie Hauptdeiche, und ſind es nicht. Sie heißen Sommerdeiche. Es giebt Wieſen, denen es vortheilhaft iſt, daß ſie von der übertretenden Winter-Fluth beſuchet, und durch deren Schlamm gleichſam geſchwängert werden; nur die jähen Sommerfluthen, welche von Wolkenbrüchen über die Ströme verhänget werden, ſollen weder dem Wachsthum noch der Abmähung des Graſes hinderlich fallen. Folglich ſieht man ſich genöthigt, Sommerdeiche anzulegen, d. i. ſolche, die hoch genug ſind, eine Sommerfluth abzuweiſen, aber den Winterfluthen den Ueberlauf verſtatten. Die Kappe dieſer Deiche, weil ſie im Winter bedeckt iſt, und alſo gar nicht zur Paſſage dienet, die man zur Sommerszeit überall gebahnt findet, alsdenn ſie auch nur über der Fluth hervorraget, braucht nicht breiter, als höchſtens 4 Fuß, angeordnet zu werden. Das Doſſement auf der Waſſerſeite iſt ſchräge genug, wenn es ſich zur Höhe, wie 2 zu 1, auch bey dem lockerſten Erdreiche, verhält; deſto ſtärker aber muß die innere Doſſirung ſeyn, damit nicht bey dem Uebertritt des Winterwaſſers hinter dem Deiche Kölke ausgehoben werden, ſondern das Gewäſſer ſein gemächlich ſich über den Sommerdeich in die Wieſen ergieße. Hunrichs meldet ſie auch unter dem Namen der Tummeldeiche an. Man pflegt aber nicht nur anſehnliche Vorländer, ſondern auch Inſeln auf ſußen Waſſern, mit Sommerdeichen zu umringen, zumal da nicht die ſalzige Miſchung, wie Einige wollen, ſondern die Kälte des Sommerwaſſers, den Graſungen ſchädlich iſt.

Es giebt ferner sogenannte Kaideiche. Ein Kai, eine Kaje, oder ein Kaideich, ist ein Vordeich, den man an der See aufwirft, damit nicht die tägliche Ebbe und Fluth die Arbeiter von der Verfertigung, oder auch nur von der Ergänzung und Verbesserung der Hauptdeiche und anderer Landarbeiter fortjage. Die Erde wird aus einem Graben hinter dem Kaideiche ausgestochen, der nachmals zu Ableitung des hier und da zusammengelaufenen Wassers dienet; und was etwa zu seiner Aufführung noch fehlet, kann auf der auswendigen Seite genommen werden. Um der Stürme willen wird er einige Fuß höher angelegt, als die Fläche der gewöhnlichen Springfluth. Seine Kappe ist breit genug, wenn sie 2 bis 3 Fuß misset; das äußere Dossement verhält sich zur Höhe, wie 1 zu $1\frac{1}{2}$, und die Ausladung des innern ist der Höhe gleich. Die Berme zu beyden Seiten wird gemeiniglich von 5 bis 7 Fuß gemacht; 3 bis 4 Fuß aber sind hinreichend. Gegen den Wellenschlag wird er mit Soden bedecket. Es vertritt also der Kaideich die Stelle des Hauptdeiches so lange, bis dieser fertig geworden; nachher läßt man ihn wieder eingehen, oder bedienet sich desselben als eines Schlickfängers, in welchen man hin und wieder einige Oeffnungen machet, durch welche das Wasser, wenn es geschlicket hat, gemächlich wieder ablaufen kann.

Ein Nothdeich ist ein Damm, der vor eine gefährliche Stelle gezogen wird, damit das Wasser nicht durchbrechen und die Arbeit verhindern könne. Ist die Noth vorbey, so reißet man ihn wieder weg. Es ist aber sehr nöthig, daß ein solcher Damm in Form eines Bogens geführet werde, damit der Druck des Wassers ihn zusammendränge und desto mehr befestige. Ein geradliniger oder gar einwärts gekrümmter Nothdeich oder Fangdamm beurlaubet sich insgemein vor der Zeit.

Zwischen Kai- und Nothdeichen ist zwar, in Ansehung der Absicht, wenig Unterschied, desto mehr aber in Ansehung der Gestalt. Der Nothdeich ist kurz, und decket nur die gefährliche

Stelle; der Kaideich hingegen beobachtet die Linie des Haupt-Deiches in einer parallelen Entfernung; der Kaideich hat Graben und Berme, der Nothdeich nicht; der Kaideich wird bekleidet, der Nothdeich ſtehet bloß, oder wird mit Pfahlwerken verſtärket.

Wenn ein Nothdeich um eine Brake oder um einen Kolk herum geführet wird, und ſich an den Hauptdeich wieder anſchließet, den Austritt des aus dem Grunde hinter dem Deiche hervorbrechenden Drängwaſſers zu verhüten: ſo wird eine ſolche Umdeichung von einigen ein Deichſchloß genennet; Andere nennen ſie einen Qualmdeich.

Der Binnendeich (*) iſt ein Landdeich, welcher hinter dem Hauptdeiche hingeſtellet wird, entweder zu hindern, daß die auf den Deichbruch erfolgende Ergießung des Waſſers nicht zuweit ins Land hinein ſich erſtrecke; um welcher Urſache willen er insgemein zwiſchen zwo Anhöhen angeleget wird, um theils ſolche zuſammen zu ketten, theils den Auflauf des Schnee- und Regengewäſſers abzuweiſen, daß es ſich nicht in die niedrigen Gegenden des Marſchlandes hineinſtürze und eine Ueberſchwemmung hinter dem Hauptdeich veranlaße. Man könnte ſie alſo überhaupt als Deiche erklären, die man führet, Ueberſchwemmungen hinter dem Hauptdeiche abzuwenden. Wenn man hin und wieder ſich um der Lage willen nicht ſonderlich auf den Hauptdeich verlaßen kann, ſo leget man rechts und links der fürchtbaren Stelle zween Binnendeiche an, und ſchließet ſie ſowohl an den Haupt-Deich, als an die nächſte Anhöhe; und wenn ſolche nicht vorhanden, wirft man einen Querdeich vor. Gehet alsdenn der Hauptdeich zu Grunde, ſo wird weiter nichts als das Feld zwiſchen den Binnendeichen überſchwemmet. Man kann ſich mit großem Vortheile hierzu der Schlaf-Deiche bedienen.

Im

(*) im Niederſ. Binnendiek, im Gegenſatze der Buitendieke, oder äußern Deiche. Im Butjadinger-Lande heißen dieſe Binnen-Deiche Sturmdeiche, im Stadtlande aber Landdeiche.

In der Deichſprache, die mit der Weidemänniſchen viel ähnliches hat, nennet man das Vorland den Groden, und Grodendeiche ſind ſolche, die ein ſo hohes Vorland beſitzen, daß nur bey hohen Fluthen erſt das Waſſer denſelben beſpühlet. Die Gefahr, der dieſe Gattung von Grodendeichen ausgeſetzt iſt, iſt nicht ſo groß als bey denen, welche beſtändig in Waſſer liegen, und täglich von Ebbe und Fluth beſuchet werden; auch verurſachet ihre Erhaltung und Verſtärkung wenigere Unkoſten, indem zur trocknen Zeit nach einander fort die Arbeit vor ſich gehet, ohne von dem Anlauf des Vor-Waſſers geſtöret zu werden; man kann daher, ohne Kai-Deiche vorzuwerfen, ſich mit ihnen beſchäftigen. Von der Art ſind die meiſten Stromdeiche. Es iſt wahr, dieſe kämpfen oft ganze Monathe hindurch mit Fluthen, aber ſie haben nachgehends wieder Zeit abzutrocknen und ſich wieder ergänzen zu laßen.

Auch führet dieſen Namen eine andere Gattung, die man eigentlicher Ueberlaufsdeiche nennen ſollte. Es ſind dieſes ſolche, welche oben in der Kappe eine mit Fleiß angelegte Lücke beſitzen, um das Waſſer einer ſich ſtauenden Fluth gutwillig in das Land eintreten zu laßen, und der Aufſchwellung Luft zu verſchaffen. Es ſind aber bey Anlegung eines ſolchen Deiches gar zu viel Umſtände in Erwägung zu ziehen. Man leget ſie an, einer aufgeſchwollenen Fluth Luft zu machen, beſonders bey ſtarken Eisſtopfungen, und alſo muß hinter dem Deiche eine Gegend ſeyn, die ohne Schaden überſchwemmet werden kann, deren es eben nicht viele giebt. Es muß dieſe Gegend ſo geräumig ſeyn, daß durch den erfolgenden Ablauf die Fluth vor dem Deiche wirklich ſich erniedrige, welches aber bey großen Strömen und bey Seefluthen ganz gewiß nicht erfolgen wird. Wo ſoll man das Meer abzapfen? wo will man Ströme hinſchicken, die in einer Secunde 10 bis 100 000 Cubicfuß Waſſer liefern? Alſo kann man ſich nur bey Mittelflüſſen auf dieſe Art

helfen. Endlich ſo muß dieſe Gegend irgend wohin das Waſſer wieder fortſchicken können, ſonſt wird man der Ueberſchwemmung nicht wieder los. Nun leget man zwar dergleichen Ueberläufe da an, wo ſich das Binnen-Land ſehr erhebet, giebt ihnen auch das ſtärkſte inwendige Doſſement; allein, das einſtürzende Gewäſſer erweitert die Gußlücke, und reißt gleichwohl alles mit ſich fort. Ueberdem will man zuweilen die Wieſen hinter dem Deiche mit fettem Fluthwaſſer tränken und düngen; oder, ſind hinter dem Deiche ſolche Landtiefen, daß man zu befürchten hat, die Fluth und Eisſtopfung mögten den Deich über den Haufen werfen, wenn man nicht Waſſer zum Gegengewicht in die Landtiefe hineinlaufen ließe, ſo wird es wohl am ſchicklichſten ſeyn, daſelbſt Sielen anzulegen, welche auf eine ſichere Art uns unſers Wunſches gewähren.

Von Schlickdeichen iſt bereits im Art. von Anhägerungen, (Th. II, S. 155, fgg. und S. 764, fgg.) gehandelt worden; und ich übergehe ſie alſo hier mit Stillſchweigen.

Bey dem Deichbau ſelbſt kommt zuvörderſt die Deich-Linie, d. i. diejenige, nach welcher der Deich, und zwar insbeſondere der Hauptdeich, der Länge nach aufgeführet werden muß, um das Land gegen Ueberſchwemmungen zu ſchützen, zu beachten vor. Bevor man das geringſte in der Berathſchlagung beſtimmen darf, wird die zu bedeichende Gegend durch einen genauen Grundriß aufgenommen, auf welchem theils die Uferlinien, theils die Waſſertiefe vor dem Ufer, theils die Anhöhen und auch die Vertiefungen der Oberfläche des Erdbodens, mit allen Sümpfen, Kölken und abfließenden Gewäſſern, auf das genaueſte, nebſt Bemerkung der Compaßnadel, abgetragen worden. Dieſer Grundriß wird auch die Lage der Wieſen, Aecker und Waldungen, ſofern ſie ſich der Deichlinie nähern, andeuten; und wo beſonders das Erdreich ſeine Lage gegen den Horizont ändert, da werden Profile nöthig ſeyn, damit

damit man wiſſen könne, wie hoch ſich daſſelbe über die niedrigſte Waſſerhöhe erhebe. Auf eben dieſen Profilen wird die Linie der obſervirten höchſten Ueberſchwemmung gezogen, um zu wiſſen, wornach man ſich mit der Höhe der Deiche zu richten habe. Eine ſolche Karte iſt hinreichend, die Deichlinie ausfündig zu machen.

Hierauf verfüget man ſich mit der Karte in der Hand zu denen Gegenden hin, welche bedeichet werden ſollen, unterſuchet die Feſtigkeit des Bodens, und beſichtiget mit beſonderer Aufmerkſamkeit die Schartufer, damit man wiſſe, ob tiefere Einriſſe zu befürchten ſeyn, ob man nicht durch vorgelegte Werke dem Abbruche Einhalt thun, oder ob man nicht auf eine oder die andere Art die Einbrüche wieder ergänzen, und die genäherte Strom-Tiefe ablenken könne. Denn wer wollte da einen Deich anlegen, wo man weiß, daß in kurzem kein Land mehr vorhanden ſeyn dürfte!

Hat man ſich auf dieſe Art des Ufers verſichert, ſo nimmt man die einwärts gebogenen Winkel der Uferlinie zuerſt vor, beſtimmt ſowohl in Anſehung der Waſſertiefe, als auch der zum Deiche erforderlichen Erde, die Breite des Vorlandes, oder den Abſtand des Deiches vom Waſſer. Auf der Karte werden dieſe Puncte mit geraden Linien zuſammengezogen; alsdenn hat man vors erſte die möglichſt kürzeſte, und daher möglichſt wohlfeilſte Deichlinie ausfündig gemacht. Denn, je kürzer die Deichlinie iſt, deſto wenigere Unkoſten werden zur Aufſchüttung erfordert. Auch iſt es nothwendig, daß man von denen am meiſten einwärts gebogenen Ufern ſo weit mit ſeinem Deiche entfernt bleiben müſſe, als die Sicherheit und die allemal vor dem Deiche auszugrabende erforderliche Erde ſolches erheiſchet.

Dieſe Deichlinie wird endlich nach folgenden Regeln verbeſſert und berichtiget:

1. Alle Kölke, Moräſte und Grundwaſſer müſſen, ſoviel als es die übrigen Umſtände erlauben, vor dem Dei-

che liegen bleiben; folglich wird dieſe Linie hin und wieder landwärts zurück zu ziehen ſeyn.

2. Sollte aber zum Nachtheil der Eigenthümer zuviel fruchtbares Land bey ſtark hervorſpringenden Ufern unbrauchbar werden, und der zu erwartende Nutzen des Groden die Bau- und Unterhaltungskoſten des Deiches übertreffen: ſo wird die Deichlinie daſelbſt vorgerücket; wobey man den Lehrſatz der Geometrie nicht zu vergeſſen hat, daß die Zirkellinie, und nächſt dieſer das Quadrat, unter allen Figuren mit der kürzeſten Linie die möglichſt größte Fläche in ſich ſchließen. Man hüte ſich alſo vor gar zu ſpitzig hervorſpringenden Winkeln, weil ſelbige viel Unkoſten verurſachen, und dennoch wenig Land bedeichen.

3. Alle Aecker und Wälder bleiben hinter der Deichlinie liegen, weil jene keine Ueberſchwemmung vertragen können, und dieſe mit ihren ausgerotteten Bäumen und Wurzeln ein ſehr unſicheres Mayfeld geben würden, zumal wenn die zurückgebliebenen Wurzeln nachmals verfaulten.

4. Kein Deich muß hinterwärts abſchüſſiges Land haben, zumal wenn er ſich hohen Ueberſchwemmungen widerſetzen ſoll. Kann man ihn daher an einem ſich erhebenden Grundboden anlegen, ſo iſt dieſer der ſtärkſte Contrefort; und das Waſſer müſte ihn bergan ſchieben, wenn er ausweichen ſollte, da er ſich denn mit ſeiner Laſt gegen dieſe Gewalt ſträuben würde. Es ſchadet nichts, wenn man, um dieſen Vortheil mitzunehmen, die Deichlinie beſonders an ſüßen Waſſern, deren Uebertritt dem Wieſenwachſe eben nicht ſo ſehr ſchädlich iſt, um einige Ruthen zurückziehen müſte.

5. Endlich hat man auf Grund und Boden zu ſehen, und wenn derſelbe nicht vermögend iſt, die Laſt des Deiches zu ertragen, ſo beuget man, ſo gut man kann, rechts oder links aus; wo nicht, ſo ſiehet man ſich genöthigt, den Deich auf einer oder der andern Seite,

zuwei-

zuweilen gar auf beyden Seiten, mit Holzungen einzufassen, damit der Grund unter dem Deiche nicht ausweiche.

6. Wenn ein Strom auf der gegenüberstehenden Seite auch bewallet wäre, oder bewallet werden sollte, oder Anhöhen hätte: so hat man sich zu hüten, daß man auch jenen Deichen nicht zu nahe komme, und Deich-Engen veranlaße, wo sich das Eis nur gar zu gern stopfet, und die gefährlichsten Deichbrüche veranlaßet, welche Behutsamkeit aber nur bey Anlegung der Stromdeiche zu beobachten ist; an der See ist das Gegenufer weit genug entlegen.

Bey Abzeichnung der Linie eines Seedeiches sind wenigere Puncte zu beobachten. Der Strandbewohner will durch dieses Festungswerk sein Land, seine Wohnung und sein Leben retten, daß dieses alles nicht von einer unaufhaltbaren Sturm-Fluth verschlungen werde; und in so fern könnte es ihm gleichviel seyn, nach was für einer Linie sein Deich gezogen würde, wenn er nur hinter demselben trocken und sicher dem Sturme zusehen kann. Weil aber seine Deiche, wegen ihrer Größe und Stärke, ihm sehr kostbar, und in der Erhaltung sehr beschwerlich fallen, indem die auf den Bau verwendeten Kosten wie ein verlornes Capital anzusehen sind, davon man noch darzu hinterher die Interessen abzugeben hat, soll anders das Werk in Bau und besserlichem Zustande erhalten werden: so suchet er sich wieder durch Nutzung des bedeichten Landes schadlos zu halten. Folglich hat man bey Ziehung einer Seedeichlinie vornehmlich dahin zu sehen, daß man mit einer möglichst kürzesten Linie die möglichst größte Fläche einschließe; denn, wo das Seewasser hinspühlen kann, wächset kein Gras. Das zweyte Augenmerk ist die Streichlinie des gewöhnlich heftigsten Sturms. Ungern setzt man eine gerade, und noch ungerner eine einwärts gebogene Linie, diesem Sturme senkrecht entgegen; man weichet soviel, als es die Lage des Vorlandes leiden will, von dieser Linie ab; und wo man schlechterdings dem Hauptsturme die Spitze bieten muß, benget man nicht nur die Deichlinie in einen auswärts gehenden Bogen, daß er wie ein Gewölbbogen dem Stoße der Fluthen sich widersetze, sondern man giebt ihm auch die stärkste Abdachung, und siehet sorgfältig dahin, das Vorland durch Buhnen zum Anwachse zu bringen. Dieses sind die beyden Hauptregeln,

geln, denen man bey Abſteckung der Seedeich-Linien zu folgen pflegt.

Jedermann wird ohne mein Erinnern einſehen, daß neu-angewachſenes Land nicht eher bedeichet werden müſſe, als bis ſein Ertrag das Intereſſe nicht nur von den Deichkoſten, ſondern auch dem Erhaltungs-Aufwande, abwirft. In Brahms Anfangsgründen der Deich- und Waſſerbaukunſt, S. 162, fgg. findet man eine vollſtändige Anweiſung, wie man bey Vergleichung der Baukoſten mit der Nutzung des neuen Landes zu rechnen habe. In Oſtfriesland wird der Werth einer Ruthe des bedeichten Landes auf 1 Thlr., und des unbedeichten auf $\frac{1}{3}$ Thlr. beſtimmet, und überhaupt ſo gerechnet: „Wenn eine Deichlinie von ſo und ſo viel Ruthen „ im Längenmaaße, ſo und ſo viel Quadratruthen Land „ einſchließet: ſo kann man, auf eine Ruthe Deichlinie, „ ſo und ſo viel Quadratruthen Land rechnen. Nun „ würde in der zu bedeichenden Gegend, eine Ruthe Deich „ ſo und ſo viel Thaler koſten. Da fragt es ſich, wie „ verhält ſich dagegen der Werth des gewonnenen Landes? Iſt der leztere geringer, ſo ſtehe man von der „ Bewallung ab; iſt er größer, ſo hat man Grund, ſich „ darzu zu entſchließen. Auf jede Ruthe Deiches wären 6 Quadratruthen Landes zu rechnen, weil eine Ruthe unbedeichten Landes $\frac{1}{3}$, und des bedeichten 1 Thlr. werth iſt: ſo geſchiehet durch den Deich eine Verbeſſerung von $\frac{2}{3}$ Thlr. Alſo wären dieſe 63 Quadratruthen künftig $31\frac{1}{2}$ oder $52\frac{1}{2}$ Thlr. werth. Geſetzt aber, es koſte eine Ruthe Deiches 60 Thlr. ſo iſt die Antwort da, daß es noch nicht Zeit ſey, dieſen Anwuchs zu bedeichen. Auf dieſe einfache Art wird man ſich in den mehreſten Fällen zurechte finden können.

Weil der Werth des menſchlichen Lebens, gegen Land und Gräſerey gerechnet, unendlich iſt: ſo iſt dieſe Nutzungsrechnung nur da anzubringen, wo bloß um Vermehrung der häuslichen Einkünfte gedeichet wird; wo aber allein der Untergang von Land, Vieh und Menſchen, durch einen Deich verhütet werden ſoll, da ſiehet man bloß auf die beſte Lage des Deiches in Anſehung ſeiner Stärke und Erhaltung, und giebt alles den Wellen preis,

preis, was dieſer Abbruch thut. Iſt es nun möglich, (und dieſes trägt ſich ſehr oft zu,) beyde Endzwecke zugleich zu erreichen: ſo hat man doch allemal die Befehle der Noth den Rathgebungen des Nutzens weit vorzuziehen, ſo oft ein Endzweck dem andern widerſpricht.

Von der Deichlinie kommen wir zum Beſtecke. Ein Deichbeſteck iſt eigentlich die Beſtimmung des Profils, welches der Deich nach Maaßgebung desjenigen Orts, wo er ſich hinlagern ſoll, beſitzen muß. So oft ſich nun die Fläche des Mayfeldes erhebet oder erniedrieget, oder die Richtung gegen Strom und Sturm ſich ändert: ſo oft muß auch das Beſteck verſchiedentlich ausfallen. Man ſiehet auf der Deichkarte die Linie der höchſten Fluth und zugleich die Erniedrigung der Erdfläche unter derſelben; dieſer Satz beſtimmet die an jedem Orte nöthige Höhe des Deichprofils. Zu dieſer Höhe muß hinzugethan werden, nicht nur die Hervorragung der Kappe über die höchſte Fluth, welche insgemein 2 Fuß beträgt; (ich nehme aber zur höchſten Fluth nicht ſowohl den Waſſer-Spiegel, als vielmehr die gewöhnliche Wellenhöhe, an) ſondern auch, wieviel vom Lager des Deiches, d. i. vom Mayfelde, ausgeſtochen werden muß, um dem Deiche einen haltbaren reinen Grund, mit dem er ſich verbinden ſoll, zu verſchaffen, und wieviel die daſelbſt vorräthige Erdart bey der Austrocknung ſchwinde. Alſo wäre denn die Höhe des Deiches an jedem Orte der Deichlinie beſtimmet worden.

In Anſehung der Breite der Kappe, fragt es ſich mehr, wozu man ſich der Kappe zu bedienen habe, als wie ſtark ſie ſeyn müſſe, dem Drucke des Waſſers zu widerſtehen. Will man auf der Kappe nur reiten und gehen, ſo kann man ſich, bey niedrigen Deichen, d. i. die nicht über 6 Fuß Höhe beſitzen, mit einer Breite von 4 bis 6 Fuß abfinden laßen; aber bey höhern Deichen, wo man theils um der Paſſage willen, theils zur Zeit der Noth mit Wagen auf der Kappe fahren ſoll, iſt eine Kappen-

Breite

Breite anzuordnen, auf welcher zween landübliche Wägen sich begegnen und einander ausweichen können.

Die Abdachung auf der Wasserseite richtet sich nach der Beschaffenheit der Deicherde und Gewalt des Wassers, und ist nie über 6 Fuß, und nie unter 2 Fuß, gegen jeden Fuß Höhe anzugeben. Die Festigkeit oder Lockerheit der Deicherde, und der Stoß des Wassers, bestimmen also diejenige Ausladung, welche zwischen diesen beyden äußersten Gränzen zu wählen seyn wird.

Die innere Abdachung bleibt wie 1 zu 1, und bey lockerer Erde wie 1 zu 1 $\frac{1}{2}$. Fände man für nöthig, den Deich hinterwärts zu verstärken: so erspart man Unkosten, wenn man ein gutes Banquet, wie oben S. 673 gemeldet worden, anbringt. Jedoch dieses alles gilt nur vom Hauptdeiche. Die übrigen Deicharten erwarten die Bestimmung ihrer Bestecke von den Endzwecken, um deren willen sie da seyn sollen.

Hat der Plan Beyfall gefunden, so erfolgt alsdenn die Ausführung, wobey man sich vornehmlich nach der Beschaffenheit der vorhandenen Deicherde umzusehen hat. Diejenige Erde besitzt alle Grade der Vollkommenheit, welche vorzüglich schwer ist, sich in ihren Theilen fest zusammenschließt, sehr langsam vom Wasser durchdrungen wird, und bey der Austrocknung wenig schwindet. Diese Eigenschaften trifft man beysammen in der Thonerde an, wenn sie stark mit Sande untermengt ist. Noch mehr wird dieses erhellen, wenn wir die übrigen Erdarten nach ihrer Schicklichkeit zu Werken von dieser Art beurtheilen. Grober Sand läßt sowohl, als Torf und Moraſt, das Wasser wie durch ein Sieb laufen, und beyde schicken sich ganz und gar nicht zum Deichen. Der gelbe Lehm wird gar zu leicht im Wasser aufgelöset, ob er gleich dasselbe nicht so bald durchfließen läßt; überdies hält er die Näſſe sehr lange an sich, begrünet nicht, und ist sehr mürbe. Die Thon- oder Letten-Erde ist schwerer wie Lehm, nicht so mürbe, bindet

stärker,

ſtärker, iſt auch zäher, läßt das Waſſer nicht durchfließen, ſchwindet aber ſehr; und wenn nicht hin und wieder Lücken und Höhlungen bleiben ſollen, muß ſie wohl gar geſtampft werden. Der feine Sand iſt ſchwerer als Kley-Erde, ſchwindet nicht, aber ſeine Theile hangen wenig zuſammen, und begrünet ſich ſo nicht, wie die Kleyerde. Hieraus folgt nun, daß eine mit Sand gemiſchte gute Kleyerde die brauchbarſte und feſteſte Deichmaſſe abgebe, welche zugleich wenigere Doſſirung nöthig hat, als alle übrige Gattungen von Erde.

Das Schwinden iſt beſonders zu unterſuchen, ehe man zu Verfertigung des Bauanſchlages ſchreiten darf. Alle Erdarten ſchwinden um ſoviel mehr, je feiner ihre Theile ſind. Denn, wenn das Waſſer abgedampft iſt, ziehen ſich die Theile enger zuſammen; je feiner dieſe alsdenn ſind, deſto tiefer ſchließen ſie ſich in die Zwiſchen-Räume ein, und der formirte Körper wird dichter und kleiner. Wieviel aber jede Sorte durch die Schwindung von ihrer Größe verliere, läßt ſich am ſicherſten beurtheilen, wenn man ſich von ſtarkem eiſernen Bleche einen unten und oben offenen Cubus verfertigen läßt, ſelbigen in die Erde hineinſtößt, die überflüßige Erde mit einem übergeſpannten Drahte oben und unten abſchneidet, den Körper hinſetzet und trocken werden läßt. Nach der Austrocknung miſſet man eine Seite, cubiret und vergleichet ſie mit der Größe der noch feuchten Maſſe, ſo findet man, wieviel Cubiczoll von einem Cubicfuße durch die Schwindung abgehen. Der Deich ſchwindet nie in der Länge, wohl aber in der Höhe. Denn ſeine Laſt dehnet ihn ſeitwärts aus, welches aber die Rechnung nicht ändert, ſintemal um dieſer Ausdehnung willen die Höhe deſto merklicher abnimmt. Recht ſicher zu gehen, ſchließt man folgendermaßen: ein Cubicfuß ſchwindet um ſo viel Zoll: alſo werden ſo viel tauſend Cubicfuß ſo viel durch die Eintrocknung verlieren. Alsdenn häufet man den Deich auf, ſo hoch er werden will; in kurzem hat er ſich bis zur Beſteckhöhe erniedrigt.

Der

Bey lockern und mürben Grunde findet diese Rechnung gar nicht Statt, weil sich der Deich durch seine Schwere zu sehr in den Boden eindrückt. Da schüttet man so lange auf, bis das Werk seine bestecksmäßige Höhe erlangt hat, und giebt, auf einen jeden Fuß Höhe, einen Zoll für die Schwindung zu. Man wird bey solchem Falle Nachsicht mit einem Deichbaumeister haben, wenn sein Bauanschlag nicht zutrifft, weil er unmöglich hat wissen können, wie tief der Deich den Grund eindrücken werde, zumal, wenn er in einer noch nicht versuchten Gegend arbeitet. Beyspiele sind so selten eben nicht, welche die Unsicherheit des Grundes beweisen. Brahms meldet einen Fall, da man bey einem ausweichenden Grunde gerade noch einmal so viel Erde auffahren müssen, als der stereometrische Inhalt des Deichkörpers erforderte, ehe der Deich seine bestecksmäßige Höhe erreichen konnte. Man bemerket überhaupt, daß Deiche sich senken. Die Schwindung der Deichmasse trägt dazu vieles bey, aber gewiß noch mehr der unter einer so großen Last sich zusammendrückende und ausweichende Grund. Würde die Grundfläche dieses prismatisch-pyramidalischen Körpers nicht so breit seyn, als sie nothwendig seyn muß, so würden diese ungeheure Lasten noch tiefer in den Grundboden sich versenken. Das schlimmste bey diesem Unternehmen ist, daß man nicht vorher wissen kann, um wieviel Fuß sich ein Deich auf einem noch nie bedeichten Grundboden senken wolle. Es ist nur wahrscheinlich, daß er sich auf einem harten Boden wenig, und auf einem weichen sehr erniedrigen werde. Um nicht am Ende mit den Baukosten zu kurz zu kommen, sieht man sich bey Zeiten nach solchen Stellen um, wo man im Nothfall Vorrath von Erde in der Nähe haben kann, und treibt die Arbeiter zum verdoppelten Fleiße an. Wir wollen bey dieser Ungewißheit uns überhaupt folgende Regel merken: Zu Aufführung eines solchen Deiches muß allemal mehr Erde vorhanden seyn, als nöthig ist; und die Arbeiter müssen allemal in Einem Tage mehr Erde herbeyschaffen können, als wirklich herbeyzuschaffen nöthig wäre, wenn alles übrige seine Richtigkeit hätte.

Wer einen Bauanschlag verfertigen will, muß nicht nur den körperlichen Inhalt des Deichkörpers berechnen, und anzeigen, wieviel Cubicfuß Erde, die Schwindung und Versenkung mit eingerechnet, nöthig sind, denselben aufzuführen, und daraus die Anzahl der Arbeiter, ihren Lohn, nebst den Unkosten der Geräthschaften, der Schippen,

pen, der Karren, der Breter zu Deichbrücken ꝛc. zu bestimmen wissen, sondern er muß auch auf die auszufüllenden Gruben und Wasserrisse neben dem Deiche sein Augenmerk richten. Oft sind die Ufer hin und wieder durch Packwerke, Holzungen und Buhnen zu verwahren; auch diese Unkosten gehören mit zum Deichanschlage. Der zum Glück nur zuweilen nöthige Kaideich, welcher die Arbeit an Seedeichen für Ebbe und Fluth beschirmen soll, erfordert auch ganz ansehnliche Ausgaben, und die Sielen, nebst andern Vorkehrungen das Binnenwasser abzuleiten, vergrößern den Aufwand mit ganzen Summen. Den Beschluß des Anschlags macht die Deichbedeckung, wovon weiter unten gehandelt werden soll.

Die Nothwendigkeit des Deiches ist entschieden, die möglichst vortheilhafteste Deichlinie ist gezogen, die Deich-Bestecke sind den Umständen des Orts gemäß befunden, die Anschläge sind überreicht, untersucht und genehm gehalten worden, man hat sich endlich entschlossen, den Deichbau vorzunehmen. Was ist nun noch übrig? nichts, als eine kurze Anweisung, wie man sich bey Ausführung eines so wichtigen Werkes zu verhalten habe. Obgleich dieser Unterricht eigentlich für den Entrepreneur gehört, so ist es doch nöthig zu wissen, ob derselbe seine Sachen klüglich anfange; sonst gehet er am Ende davon, läßt die Arbeit liegen, oder gehet gar zu Grunde. Das erste, was dabey zu bedenken ist, betrifft die Zeit, wenn die Arbeit fertig seyn soll; und darnach richtet sich die Menge der anzusetzenden Arbeiter. Bey großen und weitläuftigen Bedeichungen hat man oft Jahr und Tag auf die Vorbereitungen zu verwenden; hier muß das Ufer befestigt, dort für Anwachs gesorgt, und anderswo Erdlücken zugefüllt, dort für die Ableitung des Binnen-Wassers Rath geschafft, und wohl gar zuvor erst ein Kaideich aufgeführt werden. Die Besorgung der Geräthschaften, und über das alles die Herbeyschaffung der

nöthigen Geldſummen, veranlaßen vielen Zeitverluſt. Man hat viel gethan, wenn bey Anbruch des Frühjahres keine Hinderniſſe mehr vorhanden ſind, welche die Ausſicht des Vorhabens verzögern, oder wohl gar unterbrechen könnten. Auf die Ernte hat man auch Rückſicht zu nehmen; dieſe ruft viele Arbeiter vom Platze ab, und mit wenigen läßt ſich auch wenig ausrichten. Billig ſollte gegen die Erntezeit der Deich bis zur Bekleidung fertig werden, als welche am füglichſten zur Herbſtzeit vorgenommen wird. Nicht zu gedenken, daß ein vor der Ernte aufgeführter Deich nachmals Zeit gewinnet ſich zu ſetzen, ehe die Winterfluthen ſeine Stärke probieren.

Bey einem lockern und aufweichenden Grunde und einer feuchten Deicherde aber iſt es nicht einmal gut, einen Deich in Einem Jahre zu vollenden, zumal wenn vieler Regen fällt, wo alles wieder auseinander fließt, was man aufgefahren hat. Da iſt nichts rathſamer, als nur einen Theil des Deiches zu verfertigen, damit er ſich ſenken und von Grund aus nach und nach austrocknen könne. Bey Seedeichen füllen ſich unterdeſſen die Deichgruben, aus welchen die Deicherde ausgeſtochen worden, zum Theil wieder mit neuer Erde an, welches der künftigen Arbeit gar ſehr zu ſtatten kommt. Wo aber ein feſter Deichgrund vorhanden iſt, die Witterung trocken bleibt, und die Gefahr der Ueberſchwemmung ſehr groß iſt, da geht es an, oder vielmehr, es muß angehen, die Deichlinie in Einem Jahre zu vollenden.

Alſo ſoll denn mit dem Werke der Anfang gemacht werden. Wohlan! man ſteche das Mayfeld oder das Lager des Deiches aus. Die Soden oder Raſen, wenn dergleichen vorhanden ſind, werden abgedeckt, und bis zur Bekleidung des Deiches verwahrlich hingelegt. Das entblößte Erdreich wird auf einen guten Spadenſtich oder einen Fuß tief umgegraben, damit ſich die Füllerde deſto beſſer mit dem mürben Grunde verbinde. Wird dieſe Vorſchrift nicht beobachtet, ſo ziehet ſich das Waſſer theils durch die vermoderten Gräſereyen, wie durch einen Schwamm, hindurch, theils aber findet es ſeinen Weg zwiſchen dem Deichfuße und Lagergrunde, weil beydes ſich nicht genau mit einander ver-

verbunden hat. Dien[illegible] Muth bald
die Summe beyder Dossir[illegible] 269

Nunmehr werden den Arb[illegible]
wiesen, wo sie die Füllerde herne[illegible]
Füllung immer kostbarer wird, je h[illegible]
anwächset: so wird die Klugheit dem Ei[illegible]
geben, die am weitesten entfernte Erde zu[illegible]
zu laßen, damit nicht nachmals Schwierigkeit z[illegible]
rigkeit komme. Wenn nun Inseln oder nahe Hüg[illegible]
handen sind, welche abgetragen werden sollen, so schaffet man diese Erde auf Prahmen, und zu Lande auf Karren, sowohl Schub- als Pferdekarren, zuerst herbey, und fängt am Ende der innern Dossirung, Fig. 454. bey e, die Arbeit an, und schüttet Fläche auf Fläche, wie die Linien zwischen ecf solches nachweisen, bis der Deich fertig ist, indem man bey der äußern Dossirung aufhört. Die Ursache dieser Disposition der Ausführung ist folgende. Die Erde ist nicht durchgehends von einerley Güte; würde der Deich durch lauter Horizontal-Lagen aufgeschüttet werden, so könnte es geschehen, daß eine lockere Lage horizontal durch den Deich liefe, und daselbst ein Wasserdurchbruch entstünde, welches aber bey schrägen Linien vermieden wird, da die Lagen sich untereinander decken. Es verstehet sich von selbst, daß große Steine und Baumwurzeln vorher von Grund aus vom Deichlager und Mayfelde weggeschafft werden mussen, indem sonst sehr nachtheilige Höhlungen durch Senkung der Steine und Verfaulung der Wurzeln und Stubben entstehen würden.

Hat das entfernteste Erdreich seinen Tribut an den Deich abgegeben, so kommt die Reihe an die Deichgruben, die auch wohl Pitten genennet werden. Diese werden dergestalt abgesteckt und angewiesen, daß 1) vor dem Deiche eine unberührte Berme oder Absatz von wenigstens 3 bis 12 Ruthen Breite, je nachdem der Deich hoch ist, stehen bleibe; 2) alle 10 Ruthen zwischen dem

Deichgruben ein Steg übrig bleibe, welcher sie von einander trennet, theils damit nicht eine offene Wasserlake vor dem Deiche entstehe; 3) so muß auch Erde zwischen dem Wasser, es sey nun See oder Strom, und den Deichgruben, übrig bleiben, die Gewalt der Wellen gleich anfangs in etwas zu hemmen, und nachmals zu verhüten, daß das Wasser den mitgebrachten Schlick nicht wieder wegspühle, sondern die Deichgruben nach und nach wieder ausfülle und aufschlicke. Es ist offenbar, daß man vorher die Länge, Breite und Tiefe der Deichgruben nach Proportion der benöthigten Füllerde zu berechnen, und nachzuforschen habe, wie tief die gute Deicherde sey, darnach denn die Breite und Länge der Gruben angeordnet wird. Ungern sticht man die Erde hinter dem Deiche aus, Grundbrüche zu verhüten; muß es aber also seyn, so erwählet man die höchsten Gegenden, und läßt nie über 2 Fuß tief ausgraben, jedoch so, daß noch eine innere Berme dem Deiche übrig bleibe. Vieleicht kann man durch Einlaßung des trüben Fluthwassers auch die innern Deichgruben nach und nach wieder aufschlicken. Eine kostbare und mißliche Sache! Kostbar ist sie, um der erforderlichen Siele willen; gefährlich, wenn ein solcher Siel schadhaft werden sollte.

Bey starken Regengüssen muß man mit der Deicharbeit aufhören, sonst fließet eben soviel wieder weg, als man auftragen will, und die in Klumpen zusammengeballete Erde giebt keine feste Masse. Ueberdem werden die Arbeiter unwillig, und beurlauben sich von selbst.

Das Besteck dem Deiche zu geben, werden Stangen aufgerichtet und Stricke an denselbigen befestiget, durch deren Anspannung die Abdachung gemessen werden kann.

Einer der betrübtesten Zufälle, ist der Mangel an guter Deicherde. Sand genug, aber wenig Deicherde giebt es besonders an der Spree, Havel, und auch hin und wieder an der Elbe. Eine sandige Meerküste ist gerade eben so schlimm daran, als ein sandiges Stromufer; nur kann man sich daselbst noch mit der Breite der Kappe

und einer ſtärkern Abdachung helfen, weil die Fluth bald den Deich wieder verläßt. Aber Flußdeiche von lauter klaren Sande, ſind ſo gut wie gar keine; nach wenig Tagen, wofern es nur noch einmal ſo lange währet, dringt das Waſſer durch, und ſteht hinter denſelben ſo hoch, als vor den Deichen. Weil doch aber immer hier und da einiges gutes Erdreich ausgemittelt werden kann, ſo pflegt in einigen Deichordnungen die Anweiſung gegeben zu werden, daß man den innern Körper von Sande baue, und denſelben zu beyden Seiten, und oben gegen die Kappe zu, mit guter Erde, wie mit einer Scheide überziehe. Die Gründe ſind folgende: Das lettige äußere Doſſement hält lange Zeit das Gewäſſer ab, ehe es zum Sande gelangen kann; die Kappe hält den Regen ab, daß er ſich nicht in den Sand ziehe; man weiß, daß der ſtärkſte Regen nicht tiefer, als 2 Fuß, in gutes Erdreich dringe, und die gefütterte innere Abdachung wird nicht ſo leicht zugehen, daß das endlich in den Sand eingezogene und eingedrungene Waſſer hinter dem Deiche durchbreche. Dieſe Gründe ſind ſehr ſcheinbar. Man bedenke aber auch, daß die Fluth durch die Grundfläche gar bald in den Sandkörper eindringe, und daher mitten im Deiche eben ſo hoch ſteige, als vor demſelben. Wie groß iſt nun nicht die Gefahr, daß der flüſſig gewordene Sand durch ſeine Laſt hinterwärts endlich durchbreche, und die innere Abdachung ſprenge, welches zwar auf der Waſſer-Seite durch den Gegendruck des Waſſers verhütet wird.

Herr Rath Silberſchlag thut hier folgenden ſehr annehmlichen Vorſchlag. Man bringe die gute Deich-Erde hinter-, und den Sand vorwärts, an. Die bedeckte ſandige Hälfte wird ſtark genug ſeyn, den Windſtoß und Wellenſchlag abzuhalten, und die gute Erde, weil ſie einen undurchdringlichen deſto dickern Körper ausmacht, wird den Deich für dem Durchfließen verwahren. Gehet das vordere Doſſement verloren, ſo kann ſolches viel leichter wiederhergeſtellet werden, als wenn man die Kappe aufbrechen, und den innern Raum wieder mit Sande ausfüllen muß. Endlich ſo wird der Deich eher wieder austrocknen, als ein naſſer

Sand, der aller Orten mit einem zähen und thonigten Erdreiche umſchloſſen iſt.

Endlich gelangen wir zu der Deichbedeckung. Ein unbedeckter Deich verſchlimmert ſich nicht nur durch Fluth und Wellenſchlag, ſondern auch ſelbſt durch die Witterung von Jahr zu Jahr. Naſſe Jahre ſpühlen die Erde ab, und waſchen Kappe und Abdachung weg; trockene verwandeln die Oberfläche in Pulver, ſo vom Winde weggeſtöbert wird. Folglich iſt eine Deich-Bedeckung nothwendig. Strombeichen, deren Oberfläche mit Soden oder Raſen bedecket werden kann, weil ſolche in ſußen Waſſern begraſen und ſich bewuchern, iſt leicht zu helfen: aber warum will man ſie nicht lieber mit Korbweiden beſpicken, und ihnen durch eine ſolche Bepflanzung, die in den erſten Jahren niedergeknicket werden kann, einen unüberwindlichen Panzer anlegen? zu geſchweigen der Faſchinen Ernte, welche man alle 3 Jahre an ſolchen Deichen vorräthig findet. Jenes, die Bekleidung mit Soden, ſollte man thun, und dieſes, die Bepflanzung mit Weidenreiſern, nicht unterlaßen.

Anmerkung vom Nutzen des Brenntorfes bey Waſſerdämmen, von Jac. Wilh. Dalman, ſt. im XXVI B. der überſ. Schwed. Abhandl. S. 270—272, u. 2 Figg.

Mit Seedeichen hat es eine ganz andere Bewandtniß. Die Strandbewohner, (man verdenke es ihnen nicht, wenn ſie bey ſo vielem Elende, dem ſie ausgeſetzt ſind, öffentlich um einen geſegneten Strand bitten!) ſind zu beklagen, daß das ſalzige Meerwaſſer weder Soden, noch den Anbau der Weidenreiſer, verſtattet. Dieſe müſſen koſtbarere Mittel erwählen, dem Einſturze ihrer Deiche zuvor zu kommen. Einige beholzen den Deichfuß. Im Brahms findet man, Tab. V. Fig. 53, eine ſolche Verſohlung, aber in 20 Jahren hat die Witterung dieſe hölzerne Bekleidung wieder verzehret. Andere bepflaſtern den Deichfuß mit Steinen.

Fig. 455, ſtellet den Durchſchnitt eines ſolchen Stein-Deiches vor. ab, ein Theil des obern Deiches; cb, der erſte

Stoß

Stoß mit vorgeſchlagenen Pfählen b k, und c i; und ſo der zweyte Stoß c d, der dritte e d, bis endlich e f durch unordentlich vorgeworfene Steine den Beſchluß machet. Brahms und Hunrichs ziehen dieſe Bedeckung der erſtern vor, ob ſie gleich koſtbarer iſt Aber bey Stromdeichen würde man ſehr übel dabey fahren. Dieſe verwandeln ſich, durch das langwierige Fluthwaſſer, in Moraſt; alsdenn ſenken ſich die Steine ſehr unordentlich, die Erde wird weggeſpühlet, und die Bedeckung geht verloren. Die bald verſchwindenden Seefluthen hingegen erlauben nicht nur dieſes Mittel, ſondern die ſtolzen Wellen brechen ſich auf dieſen Stufen, verlieren alle Gewalt den Deich zu beſchädigen, und die Steine werden nicht ſo leicht von ihrem Grundlager verlaßen, weil es nicht aufgelöſet und in Moraſt verwandelt wird.

Sind nun keine Steine zu haben, oder dieſe Bepflaſterung des Deichfußes fällt den Eigenthümern zu koſtbar: ſo nehmen Einige ihre Zuflucht zum Strohdache, welches von unſern ländlichen Strohdächern wenig unterſchieden iſt. Die Schoben (Schefeln) werden aufgedecket und mit Strohkrampen und Nadeln aufgeheftet. Dieſer Bedeckung fehlt nichts, als die Dauerhaftigkeit. Die Wellen brechen ſich auf dem Strohe noch leichter, als auf den reflectirenden Steinen; und Hr. Rath Silberſchlag hält es für beſſer, die Schefeln verkehrt aufzulegen, ſo daß die Sturz-Enden aufwärts ſtünden; alsdenn würden ſie Schlick fangen, und der Deich gar bald mit Stroh und Schlick überzogen werden. Stroh, welches von der Sonne nicht beſchienen wird, vermodert nicht leicht. Schilf und getrocknete Seekräuter, deren man ſich gleichfalls hin und wieder bedienet, noch weniger. Andere geben ſich dieſe Mühe nicht; ſie bewerfen den Deich mit Stroh, ſtoßen daſſelbe mit Miſt- und Heugabeln in den Deich hinein, gehen ſodenn davon, und erwarten die Fluth.

Um manches von demjenigen, was bisher abgehandelt worden, in ein helleres Licht zu ſetzen, wird Fig. 456 dienen.

Hier iſt ein Ufer zu bedeichen, welches in F einen Winkel macht, wo zwiſchen E und L ſich ein Strom in die See ergieſt, wo das Binnenwaſſer J durch den Deich abfließen ſoll, und wo, wegen Ebbe und Fluth, in der Gegend K L M ein Kaldeich aufzuwerfen iſt, die Arbeit am Hauptdeiche A B C zu decken. Die Flächen a a a a a ſtellen Deichgruben vor, aus welchen die Deich-Erde genommen wird, und welche niemals ſo tief auszuſtechen ſind, daß das Vorwaſſer von unten herauf eintreten könnte. Weil der Strom ſich nicht abweiſen läßt, ſo ſieht man ſich gezwungen, ſelbigen zu beyden Seiten B C und E D mit der Deich-Linie zu begleiten, ſo weit bis ein höheres Ufer die Ueberſchwemmungen verhindern und abwehren kann. Das Binnenwaſſer J, es ſammle ſich nun von Regengüſſen oder kleinern Quellen, wird bey G, durch eine Deichſchleuſe oder Siele, mitten durch den Deich in das Vorwaſſer abgeleitet.

Was das Profil Fig. 457 betrifft, ſo iſt n m o das Profil des Kaldeiches; p, der äußere Graben; n, ſeine Abdachung auf der Waſſerſeite; m, die Kappe; o, die innere Abdachung; q, der innere Graben; h g, der Durchſchnitt der Deichgrube; g f, die Berme des Hauptdeiches; f a, die Abdachung auf der Waſſerſeite; f e, ihre Grundlinie oder Ausladung; a b, die Kappe = e c; b d, die innere Abdachung, c d die Ausladung derſelben

Jährlich werden Deichſchauen angeſtellet. Dieſes iſt eine Feyerlichkeit, wo die Deichcommiſſion, mit Zuziehung der Haupt Intereſſenten, den Deich beſichtiget, über deſſen Beſchaffenheit urtheilt, und die Verbeſſerung ſchadhaft gewordener Stellen anweiſet. Die Puncte, worauf man bey einer ſolchen richterlichen Unterſuchung hauptſächlich zu ſehen hat, ſind folgende:

1. Ob der Deich aller Orten die gehörige Höhe und Kappenbreite habe? oder, ob derſelbe durch allerley Vorfälle erniedrigt, und der Gefahr, überſtrömt zu werden, unterworfen worden? Die Stromfluthen haben ihr Gefälle; alſo kann man nicht durch die Waſſerwage die ſchickliche Höhe beſtimmen. Man ſteckt bey hohen Fluthen hin und wieder Pfähle ein,

ein, die man Pegel nennet, und bemerkt die Höhe der Fluth. Alſo lautet die Frage bey der Deichſchau folgendermaßen: Beobachtet die Kappe die Pegelhöhe, und raget ſie genugſam über dieſelbe hervor? Die Antwort iſt leicht zu finden.

2. Wie iſt die innere und äußere Abdachung beſchaffen? und wie die Bedeckung? Ein Deich, der die Abdachung verlieret, heißt ein Schartdeich; und dieſe muß entweder wiederhergeſtellet werden; oder wofern dieſes nicht mehr möglich iſt, ſo deichet man zurück.

3. Hat der Deich das benöthigte Vorland? Aller Orten, wo auswärts Anwachs und ein begrüntes Vorland vorhanden, können zwar Kölke, aber keine Fluth und Ebbe haltende Braken (wenn es Seedeiche ſind) entſtehen; ſind es aber Stromdeiche, ſo iſt man für Verluſt der äußern Doſſirung und der Kappe geſichert.

4. Ob das Binnenland höher oder niedriger liege, als das Vorland? Liegt es höher, ſo wird der Deichfuß nichts zu befürchten haben; liegt es niedriger, ſo ſteht der Deich in Gefahr, Grundwaſſer hinter ſich zu bekommen, wodurch der Deichfuß von beyden Seiten erweicht wird, und ſich währender Fluth ſenket.

5. Ob Kölke vor oder hinter dem Deiche vorhanden? Ob nicht einige ausgefüllt, andere mit einem Deich-Schloſſe zu umringen ſind, damit ihr Quellwaſſer ſich nicht über das Land ergieße?

6. Ob man Schartufer anſichtig werde? und was man für Mittel angewandt, daſſelbe zu decken, oder wieder zum Anwachſe zu bringen? oder was zu dieſem Behuf noch geſchehen ſolle?

7. Wie die Sielen, wenn dergleichen vorhanden, beſchaffen ſind? ob ſie haltbar genug ſind, daß ſie nicht bey hoher Fluth ausweichen, und die gefährlichſten Deich-Brüche nach ſich ziehen?

8. Ob dasjenige, was bey der letzten Deichſchau angeordnet worden, geſchehen ſey? und ob die Deichoffi-

cianten aller Orten, nach Maaßgebung ihrer Instruction, verfahren?

9. Ob die Leute, so am Deiche wohnen, ihre Geräthschaften bey der Hand haben, und im Stande sind, zur Zeit der Noth dem kämpfenden Deiche zu Hülfe zu kommen?

10. Ob man wachsam genug sey, Biber, Ottern, Maulwürfe und Mäuse längs der Deichlinie auszurotten, damit sie nicht den Deich untergraben, und der Fluth den Weg zum Durchflusse eröffnen? Dieses alles wird in ein Protocoll gefasset; nachmals wird darüber gerathschlaget, und an einigen Orten wird sofort zur Ausführung geschritten, an andern aber geschieht das lezzere nur dann und wann.

Ich komme endlich auf die **Vertheidigungsanstalten bey Fluth und Sturm, den Durchbruch und die Ueberströmung der Deiche zu verhüten.** Um diese Zeit sieht es bey der Deichlinie nicht anders aus, als vor einer Festung, die auf einer Seite bestürmet, und auf der andern vertheidiget wird. Das Wasser stürmt, und der Deichbewohner sucht den Sturm abzuwehren. Die erste Gefahr zeigt sich an der innern Abdachung, wenn hin und wieder lecke Stellen entstehen, von denen das Wasser herabfließt. So lange dieses Wasser hell bleibt, hat es keine unmittelbare Gemeinschaft mit der Fluth, sondern es ist solches ein Zeichen, daß es durch gröbere Sandlagen durchgepresset werde, wo es denn unterweges sich vom Schlicke säubert. Diesem Unheil begegnet man, wenn frühzeitig genug gegengedeichet wird. Diese Gegendeichung muß so stark seyn, daß die Last der Erde den wasserflüssigen Sand aufhalte, damit er nicht allmählich ausgemahlen werde, und im Deiche kein Loch entstehe. Ist aber der Durchfluß trübe, so hat das Wasser unmittelbar mit der Fluth Gemeinschaft. Schießt es wie aus einem Zapfenloche, so sind die Mäuse an diesem Unglücke Schuld. In solchem Fall schnei-

ſchneidet man einen langen coniſchen Zapfen, deſſen Durchmeſſer dreymal ſo groß iſt als der Diameter des Loches, keilet es zu, und damit der Druck des Waſſers den Keil nicht wieder herausſtoße, ſchlägt man einige Pfäle ein, leget auf den Keil ein Bret, befeſtigt das Bret mit Stricken, daß es nicht fortgeſtoßen werde; oder gräbt das Loch auf 3 Fuß aus, und verſtopfet es mit guter Kleyerde. Allerdings wäre es vortheilhafter, das Loch von außen zu verſtopfen, wenn man nur darzu gelangen könnte.

Sollte dieſes noch nicht der Noth abhelfen, alsdenn hat ſich das Loch innerlich bereits erweitert, und der Deich geräth in die äußerſte Gefahr, ſeiner übrigen Stärke ungeachtet, verloren zu gehen. Ehe man das äußerſte Mittel ergreifet, mache man einen Verſuch, die Oeffnung mit Stroh und Miſt, beſonders Kuhmiſt, voll zu ſtampfen, mit Brettern zu überlegen, Pfäle nebenher einzurammen, und mit Querſtangen, die mit Strick und Ketten an die Pfäle befeſtigt und angeſpannt ſind, die Bohlen anzudrükken. Wie nöthig dieſe ſtarke Verſtopfung ſey, erhellet unter andern daraus, daß eine Oeffnnng von einem Quadratfuß, über welcher das Vorwaſſer 10 Fuß ſtehet, einen Druck von 650 Pfund gegen die Verſtopfung äuſſert. In den erſten Tagen der entſtandenen Waſſerfluth reichet dieſe Vorſichtigkeit und Anſtalt hin, den Durchbruch zu verhüten; und wenn die beſchädigte Stelle hoch mit Erde, wie mit einer Pyramide, belaſtet worden, ſo hält ſie auch wohl den ganzen Sturm aus. Reißet aber das Waſſer dieſe Bedeckung weg, ſo iſt nur noch eine Gegenanſtalt übrig, Deich, Land, und das Leben der nächſten Einwohner mit ihren Habſeligkeiten zu retten. Man erwählt nämlich zwo ſtarke und lange Stangen, und befeſtigt ſie zu beyden Seiten an ein ſtarkes Segel; kann man in der Geſchwindigkeit mehrere Segel übereinander ſchlagen, ſo iſt die gehoffte Wirkung deſto zuverläßiger. Dieſe Plane ſchiebet man vermittelſt der

Stange

Stange längs der äußern Doſſirung herab, bis man das Loch trifft. Augenblicklich verſtopfet ſich der Deichbruch, der mit Miſt und Kleyerde ausgeſtampfet, und mit einer ſtarken Erdpyramide, die zum Gegengewicht dienet, verſchloſſen wird. In ſolcher großen Noth muß Tag und Nacht, mit beſtändig abwechſelnder junger und beherzter Mannſchaft, gearbeitet werden, ohne Anſehen der Perſon und des Standes, wenn es an Hülfe fehlen ſollte. Verſaget auch dieſes Mittel, ſo iſt alles verloren; die Fluth bricht durch, reißt den Deich nieder, die Kappe ſtürzt ein, ein breiter und hoher Waſſercanal ſtürzt durch die Oeffnung ins Land, und in wenig Stunden ſieht man das Bild der angehenden Sündfluth vor Augen. Hat derjenige, der die Arbeiter anführet, nicht vorher ſich nach Höhen umgeſehen, wo ſie ihr Leben retten können: ſo werden viele plötzlich vom Waſſer umringet, und müſſen endlich ertrinken. Ganz außerordentlich kommt in dieſer Verſtopfungsarbeit das Banquet zu ſtatten. Da nun dieſes überdem wohlfeiler iſt, als eine totale Doſſirung: ſo ſollte man hohe Deiche, welche eine ſtarke innere Abdachung erfordern, allemal mit Banqueten verſehen.

Der zweyte große Schade iſt die **Senkung der innern Doſſirung**, welches in der Gegend, wo eine große Brake, Moraſt oder Kolk ſich binnenwärts nahe am Deiche befindet, leicht ſich zuträgt. Der Deichfuß wird bey anhaltenden Vorwaſſern zuerſt moderflüßig; alsdenn ſchiebet die Laſt des innern Doſſements den Fuß in die Brake hinein, und macht den Anfang, ſich von dem Deiche loszureißen. Dieſes Unglück muß nicht abgewartet werden, ſondern man ſchlägt mit Handrammen einige Reihen Rammbreter dicht hinter einander vor die innere Berme; hinter dieſe Breterreihen ſtößt man Pfäle ein, welche mit tüchtigen Latten und Spikkern miteinander verbunden werden. Unterdeſſen ſtellet der auf ſeine Rettung begierige Landmann die geſunkene Doſſirung wieder her.

Manch-

Manchmal schlicket das Vorland über das Binnenland in die Höhe. Lieget nun lezteres niedriger, so hat man bey jeder Fluth Quellwasser hinter dem Deiche. In solchem Falle lege man im Deiche Sielen an, um mit dem fetten Winterwasser gleichfalls das Binnenland in die Höhe zu schlicken. Es ist auch möglich, durch diese Sielen einen den Durchbruch drohenden Deich zu retten, wenn nämlich das Binnenland sich in der Nähe erhebet. Alsdenn läßt man eine Partie Wasser durch das Siel hinter den Deich, welches also keine Flügel, sondern nur Schütze besitzen darf, so hält dasselbe dem Außenwasser einigermaßen das Gleichgewicht, und der Deich bleibt stehen.

Für den Verlust der äußern Dossirung und des Vorlandes, ist, währendem Sturme, gar kein Rettungsmittel übrig; diesen Schaden wird man geduldig müssen geschehen, und sich an der innern Verstärkung des Deiches begnügen laßen. Reißen die Sielen aus, so kann man gleichfalls wenig Gegenanstalten vorkehren. Ein solcher Deich gehet unaufhaltbar zu Grunde. Diesen Unfall aber hätte man einen ganzen Sommer hindurch, und oft noch länger, vorher wissen und ihm vorbeugen sollen.

Es folget endlich der fürchterliche Kappensturz, das Uebel aller Uebel. So lange die Kappe nur hin und wieder mit einigen gar zu hoch sich erhebenden Wellen-Gipfeln beschlagen wird, und dabey sehr breit ist, hat man noch wenig zu befürchten; wenn aber die halbe Welle sich über die Kappe wirft, so kann man glauben, daß bey ermangelnder Gegenwehr in kurzem Kappe, Deich, innere und äußere Dossirung bis auf den Fuß, ja oft noch tief unter dem Fuße, nicht mehr vorhanden seyn werden. Das traurigste bey dieser unglücklichen Scene ist die Herabstürzung der Fluth über die Kappe. Wo eine Eisstopfung sich aufhält, da ist die Kappe in Gefahr, nach und nach untergraben und fortgeschoben zu werden. Wo der Deich sich gesenkt hat, da ist zu vermuthen, daß die hohe Fluth überlaufen, und eben diesen Jammer über die Deichnachbaren verhängen werde.

In

In beyden Fällen hat man frühzeitig zu beyden Seiten der gefährlichen Stelle eine doppelte Reihe Pfäle, nicht auf der Kappe, sondern auf den Abdachungen selbst einzuschlagen. Zwischen diesen Pfälen läßt man gute Bohlen einschieben, und auf der unterwärts abgeschärften Kante etwas einrammen. Den Zwischenraum stampft man mit Erde oder Mist aus; und wenn die Noth zu schnell sich vermehret, heftet man zulezt Faschinen auf, um die Füllung schnell zu vollenden: so ist die Kappe für ihren Einsturz in Sicherheit gestellt.

Daß man, nach verlaufener Fluth, die Deiche wiederherstellen, die Kölke ausfüllen oder umdeichen, die Abdachungen verstärken, das Vorland, wenn es sich in Schartufer verwandelt hat, für weitern Abbruch verwahren, und alles auf das regelmäßigste wieder in Ordnung bringen müsse, verstehet sich von selbst. Wo aber in der Deichlinie selbst eine Brake entstanden, da hat man einige weitläuftigere Anstalten nöthig, den Körper wiederherzustellen. Man verfährt folgendermaßen. Zu beyden Seiten schlägt man ein Packwerk; oder, wenn der Kolk tief ist und ausweichenden Grund hat, rammet man Pfäle ein, und bekleidet selbige mit Bohlen. Kurz, man verfertigt ein Krippenwerk. Hierauf wird die Füll-Erde eingeschüttet; und sobald man über das Wasser herauf gekommen, läßt man das Werk eine Zeitlang stehen, damit es sich setze. Endlich wird der ganze Deich vollendet. Wenn dieses Unglück sich an einem Seedeiche zugetragen, und die Brake Ebbe und Fluth halten würde, so füllet man nicht auf einmal den ganzen Deichfuß aus, sondern läßt eine Oeffnung, durch welche das Wasser eintreten und abfließen kann; sonst wirft der Druck desselben alles über den Haufen, da es bey dieser Vorkehrung immer zu beyden Seiten balaneiret. Diese Oeffnung aber muß nicht größer seyn, als daß man sie plötzlich bey einer einzigen Ebbe mit verdoppelter Arbeit wieder verschließen, und nachmals, wenn man über die Fluth-

Linie

Linie gelanget, den Deich gehörig erhöhen, und an den noch unbeschädigten Wall anschließen könne.

Niemals muß man Füllerde irgendwo an schon vorhandene anschließen, ohne den Ort des Anschlusses vorher von neuem aufgegraben und berodet zu haben, damit sich die neue Erde mit der alten verbinde. Wo dieses nicht beobachtet wird, entstehen Risse und Borste, zumal, wenn die Arbeit zu schnell betrieben, und die Füllerde sehr feucht eingeschüttet werden.

Sollte ein **Borst** irgendwo im **Deiche** entstanden seyn, es sey nun durch eine Sinkung des Grundes, oder durch Schwindung des neuen Anschlusses, alsdenn schneidet man einen Keil von der Kappe an dergestalt heraus, daß die Basis dieses Triangels oben, und die Spitze unten, wo der Borst zu Ende läuft, sich befindet. Wird diese Lücke ausgefüllet, so dränget dieser neu eingesetzte Keil sich von beyden Seiten an die schon vorhandene Masse an, und verbindet sich desto fester.

Ich schließe diesen Artikel mit einer **Anweisung zur Verfertigung des Bauanschlages.** Was die Siel- und andere Nebenarbeiten, die zwar zur Bedeichung des Landes, nicht aber zur Aufführung des Deiches selbst gehören, betrifft: so werde davon an einem andern Orte sprechen; hier schränke ich mich lediglich auf diejenigen Unkosten ein, welche die Darstellung des Deichkörpers erfordert. Die Bemerkungen dererjenigen, die sich mit Werken dieser Art beschäftigt haben, geben uns folgende Regeln an die Hand. Auf 30 Ruthen Weite, bringt eine Wippkarre, mit zwey Pferden bespannet, und mit 15 Cubicfuß Erde beladen, aufs Fahren, und sowohl bey dem Beladen als auch bey dem Ausstürzen zweymal zu halten, 14 Minuten zu. Es kann also dieselbe in 12 Arbeitsstunden ihre Reise 51 mal zurücklegen, und 765 Cubicfuß Erde zum Deiche liefern. Auf 2 Wippkarren rechnet man 3 Deichgräber; und die angefahrne Erde auf dem Deiche zu verbreiten, 1 Schlichter. Wenn nun der Kärrner täglich 1 Thlr., der Gräber 8 Gr., der Schlichter 6 Gr. empfängt: so kosten 1530 Cubicfuß

Erde

Erde auf 30 Ruthen weit zu fahren, 3 $\frac{1}{4}$ Thlr. Auf jede 45 Ruthen weiterer Entfernung rechnet man eine Wippe mehr; mithin koſten jede 5 Ruthen weiterer Diſtanz über 30 Ruthen $\frac{1}{9}$ Thlr. mehr. Obgleich bis 45 Ruthen weiterer Entfernung keine neue Wippe hinzukommt: ſo müſſen doch bis dahin die Karren geſchwinder fahren, wofür ſie denn auch mehr Lohn verlangen können. Nun kommen die Umſtände des Orts mit in Betrachtung, welche den Preis entweder vermehren oder vermindern. Genug, daß man hieraus ſiehet, wie der Raum der ausgeſtochenen Erde und die Weite der Fahrt den Werth der Arbeit beſtimmen, ſintemal beydes genau gemeſſen werden kann. Dahingegen iſt es nicht möglich, die wirklich eingedeichte Erde zu berechnen. Bey der Deckarbeit iſt zu bemerken, daß ein Mann in Einem Tage 1 Quadratruthe belegen könne. Nun iſt noch zu erwägen, wieviel das Stroh gelte, und was das Anfahren nebſt der Bindung deſſelben in Schoben koſten werde. Die Deichbedeckung mit Raſen oder Soden, welche am füglichſten im Herbſte vorzunehmen iſt, da die Sonnenhitze dieſelben nicht mehr austrocknen kann, iſt ſehr leicht zu veranſchlagen, wenn man durch einen Verſuch ausfündig gemacht hat, wieviel Stück, deren jedes einen Quadratfuß enthält, man in einem Tage ausſtechen könne, wie weit ſie anzufahren ſind, wieviel Zeit ein fleißiger Decker anzuwenden habe, eine Quadratruthe zu legen, anzuſtampfen, aufzuheften, und zulezt zu begießen. Die übrigen Deichbedeckungen werden, nach dem Preiſe der Materialien, Holz oder Steine, und dem Verdienſte der Arbeiter, veranſchläget.

Von den großen Seedämmen, mit welchen Häfen eingeſchloſſen werden, ſiehe unter Hafen.

Oeconomiſche Aufgabe von Verfertigung der Seedeiche, ſamt deren Beantwortung, ſt. im 20 St. der Schleßwig-Holſteiniſchen Anzeig. v. J. 1753; im 42 St. der Hannov. gel. Anz. v J. 1753, desgl. in den von C. G. Mengel aus dem Dän. überſ. Oeconom. Gedanken ꝛc. II B. 9 St. Kopenh. und Leipz. 1762, gr. 8. S. 767—770.

Betrachtung der wirkenden Natur und ihrer menſchlichen Beyhülfe bey dem Anwachs neuer Polder, Heller oder Groden. Aus dem Holländ überſetzt, ſt. im 162 St. der Leipz. Samml. 1759, 8. S. 513—532.

Von dem allerälteſten Teichweſen, ſ. das 79 St. des 1 Jahrg. des Hannov. Magaz. v. J. 1763.

J. F. M. Beantwortung der Frage: Ob die Weſerteiche nöthig und nützlich, oder entbehrlich und ſchädlich ſind? ſt. im 27 und 77 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766.

D. W. Beantwortung der Frage: Sind die Sommer- und Winterteiche an der Unter-Weſer durchaus nothwendig? ſt. im 38 St. deſſ. v. e. d. J.

Eb. Deſſ. Anmerkungen über die Weſerteiche, ſt. im 92 St. derſ. v. e. d. J.

Zwey Verſuche zur Beantwortung der Aufgabe, ob die Deiche in der Grafſchaft Hoya nützlich oder ſchädlich ſind? ſt. im 65 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Anfrage, das Deichweſen im Hoyaſchen betreffend, ſt. im 76 St. deſſ. v. e. d. J.

Entwurf des jetzigen Deichrechts in den Marſchländern der Grafſchaft Oldenburg und Delmenhorſt. Brem. 1768, gr. 8. 18 B.

* * *

Dimoſtrazione ſcenografica & orografica d'un nuovo riparo per li publici Lidi Veneti, da LOR. BOSCHETTI, ſt. n. 1 K. T. im V Th. der *Galleria di Minerva*, in Venez. 1706, f. S. 252—254.

Recherches ſur la conſtruction la plus avantageuſe des digues. Ouvrage qui a remporté le prix quadruple propoſé par l'Acad. R. d. Sc. Inſcr. & b. l. de Toulouſe, pour l'année 1762, par Mr. l'Abbé BOSSUT, & par Mr. VIALET. à Paris 1764. 4.

Deſcription d'une digue avec ſes portes, inventée par Mr. BOURGEOIS, ſt. in den Machines & Inventions, approuvées par l'Acad. R. d. Sc. To. II. à Par. 1735, 4. No. 97, S. 81, f. n. 1 K. T.

Anfangsgründe der Deich- und Waſſerbaukunſt, von Alb. Brahms. Aurich 1755, 4. 218 S. u. 4 K. T. Zweyter Theil, 1757.

Cogitationes de aggeribus conſtruendis. Auct. LEONH. EULER, ſt. im IX Th. der *Nov. Commentar. Acad. Sc. Imp. Petropolit.* 1764, 4. S. 352—378, u. 8 Figg.

Experiences ſur le cours des fleuves, ou Lettre à un Magiſtrat Hollandois, dans laquelle on examine la crue des eaux, & ſi, pour les faire baiſſer dans un fleuve, & éviter les inondations, il convient de faire des ſaignées ou décharges en diviſant les eaux; avec la maniere de curer le fond des fleuves, empêcher la rupture des digues, & la ſubmerſion de la plus belle & la plus riche partie de la Hollande, en procurant un prompt écoulement aux eaux des fleuves, qui la traverſent. Par Mr. GENNETE', à Paris 1760, 4. Nouv. edit. 1764.

Jo. Mich. Hube Abhandlung über die Aufgabe aus der Haushaltungskunſt: „Auf was für eine Art kann ein feſterer und ſtärkerer „ Damm, als ſonſten gebräuchlich geweſen, aufgeführet werden, „ wodurch nicht allein der Gewalt eines reißenden Stromes, und

Erde auf 30 Ruthen weit zu fahren, 3 $\frac{1}{2}$ Thlr. Auf jede 45 Ruthen weiterer Entfernung rechnet man eine Wippe mehr; mithin kosten jede 5 Ruthen weiterer Distanz über 30 Ruthen $\frac{1}{9}$ Thlr. mehr. Obgleich bis 45 Ruthen weiterer Entfernung keine neue Wippe hinzukommt: so müssen doch bis dahin die Karren geschwinder fahren, wofür sie denn auch mehr Lohn verlangen können. Nun kommen die Umstände des Orts mit in Betrachtung, welche den Preis entweder vermehren oder vermindern. Genug, daß man hieraus siehet, wie der Raum der ausgestochenen Erde und die Weite der Fahrt den Werth der Arbeit bestimmen, sintemal beydes genau gemessen werden kann. Dahingegen ist es nicht möglich, die wirklich eingedeichte Erde zu berechnen. Bey der Deckarbeit ist zu bemerken, daß ein Mann in Einem Tage 1 Quadratruthe belegen könne. Nun ist noch zu erwägen, wieviel das Stroh gelte, und was das Anfahren nebst der Bindung desselben in Schoben kosten werde. Die Deichbedeckung mit Rasen oder Soden, welche am füglichsten im Herbste vorzunehmen ist, da die Sonnenhitze dieselben nicht mehr austrocknen kann, ist sehr leicht zu veranschlagen, wenn man durch einen Versuch ausfündig gemacht hat, wieviel Stück, deren jedes einen Quadratfuß enthält, man in einem Tage ausstechen könne, wie weit sie anzufahren sind, wieviel Zeit ein fleißiger Decker anzuwenden habe, eine Quadratruthe zu legen, anzustampfen, aufzuheften, und zulezt zu begießen. Die übrigen Deichbedeckungen werden, nach dem Preise der Materialien, Holz oder Steine, und dem Verdienste der Arbeiter, veranschlaget.

Von den großen Seedämmen, mit welchen Häfen eingeschlossen werden, siehe unter Hafen.

Oeconomische Aufgabe von Verfertigung der Seedeiche, samt deren Beantwortung, st. im 20 St. der Schleßwig-Holsteinischen Anzeig. v. J. 1753; im 42 St. der Hannov. gel. Anz. v J. 1753, desgl. in den von C. G. Mengel aus dem Dän. übers. Oeconom. Gedanken ꝛc. II B. 9 St. Kopenh. und Leipz. 1762, gr. 8. S. 767—770.

Betrachtung der wirkenden Natur und ihrer menſchlichen Beyhülfe bey dem Anwachs neuer Polder, Heller oder Groden. Aus dem Holländ überſetzt, ſt. im 162 St. der Leipz. Samml. 1759, 8. S. 513—532.

Von dem allerälteſten Teichweſen, ſ. das 79 St. des I Jahrg. des Hannov. Magaz. v. J. 1763.

J. F. M. Beantwortung der Frage: Ob die Weſerteiche nöthig und nützlich, oder entbehrlich und ſchädlich ſind? ſt. im 27 und 77 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766.

D. W. Beantwortung der Frage: Sind die Sommer- und Winterteiche an der Unter-Weſer durchaus nothwendig? ſt. im 38 St. deſſ. v. e. d. J.

Eb. Deſſ. Anmerkungen über die Weſerteiche, ſt. im 92 St. derſ. v. e. d. J.

Zwey Verſuche zur Beantwortung der Aufgabe, ob die Deiche in der Grafſchaft Hoya nützlich oder ſchädlich ſind? ſt. im 65 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Anfrage, das Deichweſen im Hoyaſchen betreffend, ſt. im 76 St. deſſ. v. e. d. J.

Entwurf des jetzigen Deichrechts in den Marſchländern der Grafſchaft Oldenburg und Delmenhorſt. Brem. 1768, gr. 8. 18 B.

* * *

Dimoſtrazione ſcenografica & ortografica d'un nuovo riparo per li publici Lidi Veneti, da LOR. BOSCHETTI, ſt. n. 1 K. T. im V Th. der *Galleria di Minerva*, in Venez. 1706, f. S. 252—254.

Recherches ſur la conſtruction la plus avantageuſe des digues. Ouvrage qui a remporté le prix quadruple propoſé par l'Acad. R. d. Sc. Inſcr. & b. l. de Toulouſe, pour l'année 1762, par Mr. l'Abbé BOSSUT, & par Mr. VIALET. à Paris 1764. 4.

Deſcription d'une digue avec ſes portes, inventée par Mr. BOURGEOIS, ſt. in den Machines & Inventions, approuvées par l'Acad. R. d. Sc. To. II. à Par. 1735, 4. No. 97, S. 81, f. n. 1 K. T.

Anfangsgründe der Deich- und Waſſerbaukunſt, von Alb. Brahms. Aurich 1755, 4. 218 S. u. 4 K. T. Zweyter Theil, 1757.

Cogitationes de aggeribus conſtruendis. Auct. LEONH. EULER, ſt. im IX Th. der *Nov. Commentar. Acad. Sc. Imp. Petropolit.* 1764. 4. S. 352—378, u. 2 Figg.

Experiences ſur le cours des fleuves, ou Lettre à un Magiſtrat Hollandois, dans laquelle on examine la crue des eaux, & ſi, pour les faire baiſſer dans un fleuve, & éviter les inondations, il convient de faire des ſaignées ou décharges en diviſant les eaux; avec la maniere de curer le fond des fleuves, empêcher la rupture des digues, & la ſubmerſion de la plus belle & la plus riche partie de la Hollande, en procurant un prompt écoulement aux eaux des fleuves, qui la traverſent. Par Mr. GENNETE', à Paris 1760, 4. Nouv. edit. 1764.

Jo. Mich. Hube Abhandlung über die Aufgabe aus der Haushaltungskunſt: „Auf was für eine Art kann ein feſterer und ſtärkerer „Damm, als ſonſten gebräuchlich geweſen, aufgeführet werden, „wodurch nicht allein der Gewalt eines reißenden Stromes, und

„ dem in engen und gekrümmten Flußbetten ſich häufenden Eis „ Widerſtand geleiſtet, ſondern auch mit den geringſten Koſten, „ ſowohl der Anhäufung des Eiſes vorgebeuget, als auch die „ Kraft des Waſſers gebrochen und aufgehoben würde?“ die von der Naturforſchenden Geſellſchaft in Danzig 1766, den 19 Merz, mit dem Fürſtl. Jablonowskiſchen Preiſe iſt gekrönet worden. Deutſch und Lat. Danzig 1767, 4. 6 B. u. 1 K. T.

Praktiſche Anleitung zum Deich- Siel- und Schleusenbau. Erſter Theil von Deichen und Sielen, durch J. W. A. Hunrichs. Brem. 1770, 8. 743 S. u. 8 K. T. Zweyter Theil, von Schleusen, Höftern und andern Schutzwerken. Brem. 1771, 8. 1 A. 22 B. u. 8 K. T. Eine Frucht von dreyßigjährigen Erfahrungen!

Johannſens Beſchreibung der Rammwerke in der Braak zu Wiſchhaven, ſt. u. 2 K. T. in Leupolds Theatri machinar. Supplemento. S. 92, f.

Elementa juris aggeralis theoretico-practica, oder allgemeine Grundſätze zur Einleitung in die Deich- und Dammrechtswiſſenſchaft, ſamt beygefügter Abhandlung von der Teicharbeit, und dem da bey gebräuchlichen Idiotismo aggerali alphabetico, entworfen von Ge. Dan. Petit, alias Pitiſcus. Zelle 1767, 8. 17 B.

Erinnerungen beym Baue der Mühlen- und Hammerwerksdämme, wo lockerer Grund iſt, von Dan. Tiſſelius, ſt. u. K. im IV B. der überſ. Schwed. Abhandl. Hamb. 1750, gr. 8. S. 267, f.

Rivierkundige Verhandelingen afgeleidt uyt waterwigt en waterbeweegkundige grondbeginzelen, en toepaſſelyk gemaakt op de Rivieren den Rhyn, de Maas, de Waal, de Merwede en de Lek, waar in de aloude en tegenwoordige toeſtand der rivieren overwegen, de gevaaren, die man uyt derſelven verandering te dugten, heeft aangeweezen, en de mittel ter verbeteringe derſelven en ter vorkominge van overſtrominge vorgeſtelt worden, door CORNELIS VELSEN. t' Amſterd. 1749, 8. 256 S.

So überaus nützlich und nothwendig die Dämme für das gemeinſchaftliche Beſte ſind: ſo wenig können dieſe Anſtalten dem eigenen Antriebe und Willkühr der Unterthanen überlaßen werden. Wenn einige aufmerkſame und fleißige Beſitzer der Grundſtücke an den Strömen und Flüſſen Dämme aufführen würden, ſo weit die Gränzen ihres Eigenthums gingen: ſo würden es zehn andere Nachläßige unterlaßen, und der Fleiß der erſten würde mithin ohne Wirkung ſeyn, und ihre Grundſtücke, wegen der Nachläßigkeit der andern, dennoch der Ueberſchwemmung unterworfen werden. Ueberhaupt iſt es in ſolchen Anſtalten der Dämme eben das, als wäre noch gar nichts geſchehen, wenn es an einem einzigen Orte ermangelt. Dieſe Anſtalt gehört demnach nothwendig für-

für die Landespolicey, deren hauptsächlichster Endzweck ist, die Wohlfahrt der einzeln Familien mit dem gemeinschaftlichen Besten zu verbinden, und daher die allgemeinen Schäden, die durch die Nachläßigkeit einzelner Familien entstehen könnten, durch ihre Anordnung und Aufsicht abzuwenden.

In Ländern, die an Meeren liegen, pflegen besondere Collegia zur Aufsicht über die Dämme und Deiche verordnet zu seyn, die sich in der Gegend der Dämme und Deiche gegenwärtig befinden, fleißige Untersuchungen und Besichtigungen anstellen, ordentliche Versammlungen und Berathschlagungen halten, und ihre gefaßten Entschlüsse dem höchsten Landescollegio zur Genehmhaltung einsenden. Und in der That, in solchen an Meeren gelegenen Ländern kann diese wichtige Policey-Anstalt nicht ein Nebenwerk anderer Bedienten des Staats seyn, sondern sie erfordert unumgänglich ihre eigene, besonders dazu verordnete, Bedienten, die sich an Ort und Stelle befinden, und auf diesen Gegenstand ihre einzige Aufmerksamkeit verwenden, übrigens aber von dem höchsten Collegio, welches die Landespolicey verwaltet, abhangen müssen. Die Provinz Holland kann hierinn andern Ländern zum Muster dienen. Die Wohlfahrt dieser Provinz beruhet hauptsächlich auf der sorgfältigen Unterhaltung dieser kostbaren Anstalten. Sie hat zu dem Ende in verschiedenen Gegenden 6 Collegia, davon ein jedes aus einem Deichgräfen, und aus 5, 6 bis 7 sogenannten Heemraden oder beysitzenden Räthen besteht. Diese Räthe sind Edelleute des Landes, oder angesehene Personen der in jedem Quartier liegenden Städte, welche wegen ihrer Güter durch die Ueberschwemmungen viel leiden könnten. Der Deichgräf und die Heemraden, oder sein Rathscollegium, untersuchen nicht allein mit Fleiß, ob die Deiche wohl unterhalten werden, sondern sie legen auch die Taxen oder Abgaben auf die benachbarten Güter, und laßen die vorhergehenden, die aufgelegt sind, er-

heben, um die Dämme zu unterhalten, und die nöthigen Verbeſſerungen machen zu laßen. Sie urtheilen über alle Streitigkeiten, die bey dieſer Gelegenheit zwiſchen den Gutsherren und denen Bauern, welche die nahegelegenen Ländereyen beſitzen, entſtehen können, und beſtrafen diejenigen, welche es an ihrer Schuldigkeit ermangeln laßen. Sie ordnen alles an, was die Gewäſſer, die Dämme, die Brücken und die Wege betrifft. Man erwählet gemeiniglich die anſehnlichſten Perſonen, um dieſe Aemter zu verwalten.

S. die im J. 1719 herausgekommene und aus den Archiven und mit Approbation der Staaten von Holland geſchriebene Deſcription hiſtorique du Gouvernement des Provinces unies, Cap. 23, S. 65. ſqq.

In Seeland heißt das Deichcollegium die Staaten von Walcheren; und dieſes Collegium iſt noch weit anſehnlicher, als die von Holland.

In Ländern, die nicht am Meere liegen, durch welche aber große Ströme fließen, iſt es hinreichend, wenn nur beſondere Bedienten, als: Deichgräfen, Deich-Hauptleute, Deichinſpectores, Dammmeiſter u. d. gl. beſtellet werden, ohne daß dieſelben ein eigenes Collegium formiren; doch aber müſſen ſie unter einem Landescollegium ſtehen, welches die Landespoliceyangelegenheiten dirigiret. Dieſe Einrichtung findet auch in Deutſchland mehrentheils Statt. Ja, wenn auch in einem Fürſtenthum keine große Ströme, ſondern nur mäßige Flüſſe vorhanden ſind: ſo ſollte dennoch ein Aufſeher über die Dämme beſtellet werden, der von Zeit zu Zeit allenthalben im Lande herumreiſen, und hierinn das Nöthige beſorgen müßte.

In den königl. preußiſchen Staaten gehört das Damm- und Deichweſen zum Reſſort der Kriegs- und Domänenkammern, als welche ohnehin die allgemeinen Landespoliceyangelegenheiten zu beſorgen haben. Die Einrichtungen, welche man daſelbſt bey dieſer Policey-Anſtalt gemacht hat, verdienen unſtreitig wegen ihrer

guten

guten Ordnung und dabey genommenen klugen Maaßregeln, daß ich davon einen nähern Unterricht ertheile. Ich werde denſelben aus der erneuerten und verbeſſerten Dammordnung zur Unterhaltung der Weichſel-Dämme in der Marienwerderſchen Niederung im Königreich Preußen, v. 30 März 1755,

Nov. Corp. Conſtit. Pruſſ. March. Th. I, S. 727 ſqq.

ſchöpfen, als in welcher alle Policeyanſtalten, ſo bey dem Damm- und Deichweſen vorkommen, ſehr genau und ausführlich beſchrieben ſind.

„Was nun Erſtlich die Dammbedienten und deren Verrichtungen betrifft, ſo iſt die beſondere Fürſorge für die Dämme einem Rath der Kriegs- und Domänenkammer, als ein eigenes Departement aufgetragen. Dieſer Departementsrath muß die Dämme wenigſtens Einmal des Jahrs bereiſen, und nachfragen, ob der Dammordnung nachgelebet wird. In Kleinigkeiten ſtellet er die Unordnung, welche er gefunden, ſofort ab; ſonſt aber muß er an die Kammer berichten. Hiernächſt iſt ein Oberdeich-Inſpector beſtellt; deſſen Hauptarbeit gehet dahin, daß er die Weichſeldämme in beſſern Stand ſetzen, und daher ſelbige zwey oder dreymal jährlich bereiſen, und dieſerhalb gründliche Vorſchläge thun muß. Er macht auch von der nöthigen Arbeit die Anſchläge; giebt Anweiſung, wie zu arbeiten; unterſuchet nachher, ob es alles nach der Anweiſung geſchehen und zum Stande gebracht ſey; die Mängel notiret er ſich, und giebt den Dammbedienten auf, ſie noch vor Winters zu verbeſſern. Wenigſtens muß er auch jährlich einer Dammbeſchauung beywohnen.

„Der Beamte zu Marienwerder iſt der Rendant der Damm-Caſſe; er führt über die eingegangenen und ausgezahlten Gelder ordentliche Rechnung, leget ſelbige jährlich ab; und weil Ausgang Octobers, höchſtens Novembers, die Arbeit geſchloſſen ſeyn muß, ſo muß die Rechnung im Januar des folgenden Jahres unfehlbar an die Kammer eingeſandt werden; der Terminus aber gehet vom erſten Januar bis lezten December. Damit die Arbeitsleute alle Sonnabend ausgezahlet werden können, muß der Beamte in Zeiten das benöthigte Geld ſuchen. Damit auch die Arbeitsleute nicht klagen können, ſie hätten ihren verdienten Lohn nicht bekommen: ſo muß der Beamte im December, wenn die Arbeit ganz geſchloſſen, einen Tag von den Kanzeln bekanntmachen laſſen, an welchem ſie alle, die etwas zu fordern, oder ſonſt

dahin einſchlagende Beſchwerden anzubringen haben, melden ſollen; wer nicht erſcheinet, deſſen Klage wird ungegründet erkläret, und findet in der Folge nicht Statt. Der Termin muß aber nicht gleich auf der Publication, ſondern wenigſtens 10 bis 12 Tage nachher, ſeyn. An ſelbigem Tage muß der Dammmeiſter und Bauſchreiber im Amte zugegen ſeyn; die Klagen werden alle mit den dabey vorkommenden Umſtänden und Gutachten zum Protocoll verſchrieben, und ſelbiges jedes Jahr, mit Unterſchrift des Rendanten und des Dammmeiſters, der Rechnung nebſt den Publicationsatteſten beygeleget. Der Beamte muß wenigſtens bey der lezten Dammbeſchauung unausbleiblich zugegen ſeyn; und überhaupt muß er mit darauf ſehen, daß, unter Direction des Departementsraths und Oberdeichinſpectors, alles gut und ordentlich geſchehe, die Gelder auch gehörig verwandt werden.

„Der Dammmeiſter hat die Aufſicht bey der Arbeit, desgleichen der Bauſchreiber. Lezterer führt dabey ein ordentliches Journal, und fertiget daraus die Wochenliſten auf Eid und Pflicht, der Dammmeiſter atteſtiret ſie nach Befinden in gleicher Art, und der Rendant bezahlet darnach.

„Die Aelterleute, deren eine gewiſſe Anzahl iſt, und die ihre Hauptverrichtungen bey Eisgängen und hohen Waſſern finden, wo ſie die Aufſicht über die Wachen haben, wie unten gezeigt werden ſoll, wählet der Dammmeiſter, und das Amt beſtätiget ſelbige nach Befinden.

„Mit Zuziehung der Aelterleute und Dorfſchulzen, werden jährlich zwo Dammbeſchauungen, und eine davon in Beyſeyn des Oberdeichinſpectors, ex officio, ohne Koſten zu verurſachen, gehalten, und der ganze Damm wird beritten, wobey der Damm-Meiſter und Bauſchreiber allemal, und der Beamte wenigſtens das leztemal, zugegen ſeyn muß. Bey dem ſtädtiſchen Damme aber wird auch ein Deputirter vom Magiſtrat nebſt dem ſtädtiſchen Bauſchreiber mit zugezogen.

„Die erſte Beſchauung wird ſogleich, wenn das Waſſer gefallen iſt, vorgenommen, und alsdenn umſtändlich notiret, was ein jedes Dorf in Vergleichung, Verſtärkung, Erhöhung des Dammes, Ausbeſſerung der Oberfatterungen und Krautung, an ſeinem Loos zu thun hat, auch wo Abwege nöthig, maßen alle 100 Ruthen ein Abweg ſeyn muß; wovon jeder Schulze einen Extract, das Amt aber den ganzen Rapport bekommt. Was angemerket worden, muß ſogleich ohne einige Einwendung gemacht werden. Finden ſich bey der zweyten Schau, welche

gleich

gleich nach der Winterſaat, und höchſtens gegen den 15 Sept., vorzunehmen, noch eben dieſelben Mängel: ſo muß, für jeden 1 Rthlr. Strafe zur Pfalcaſſe bezahlet, und in continenti die Execution wider die Säumigen aufgegeben werden. Für dasjenige, was nach der erſten Schau zwar gemacht, aber mangelhaft iſt, wird 1 Gulden Strafe zur Pfalcaſſe erleget, und der Fehler ſofort erſetzet; und wenn ſich der Fehler über einige Ruthen lang erſtreckt, muß für jede Ruthe 1 Gulden bezahlt werden. Was aufs neue zu machen nöthig erachtet wird, muß ſub poena executionis in 8 Tagen geſchehen; und der Schulze muß, bey willkührlicher Strafe, die Säumigen anzeigen, der Damm-Meiſter und Bauſchreiber aber vor andern darnach ſehen.

„Eine der vornehmſten Verrichtungen des Dammmeiſters und Bauſchreiber beſteht darinn, daß ſie das nöthige Holz und Faſchinenſtrauch in Zeiten gut und ſo wohlfeil, als möglich, mit Vorwiſſen des Amts behandeln. Sie müſſen dabey allen Fleiß anwenden, und ſo wie überhaupt, alſo auch hierbey, allen Verdacht eines Privatvortheils auf das ſorgfältigſte vermeiden. Findet der Beamte den Handel zuträglich, ſo wird ſogleich geſchloſſen. Damit es auch zur Arbeitszeit nicht an den Materialien fehle, müſſen im Winter wenigſtens 600 Schock Faſchinen in gehöriger Länge, und 1 Fuß im Diameter, auf 4 Schock Pfal-Holz behandelt, und erſtere unfehlbar alle angefahren werden, welche auf 3 Dörfer zu vertheilen; wo denn auch etwas Holz in Bereitſchaft ſeyn muß.

„Sobald im Frühjahr das Waſſer gefallen, und der Schade zu ſehen iſt, bereitet der Dammmeiſter den Damm; unterſuchet, was an den Werken zu machen; giebt nicht nur einen Aufſatz davon an das Amt, ſondern ſendet auch dergleichen an den Oberdeichinſpector; welches beydes er, wenn Brüche geſchehen, und bey allen Vorfällen zu beobachten hat. Das Amt ſendet ſolchen Aufſatz an die Kammer, und ſuchet die baldige Fertigung der Anſchläge; und hiervon darf den Oberdeichinſpector nichts aufhalten, als Krankheit, oder wenn ihm in einem Befehl ausdrücklich benannt worden, daß eine andere dieſer Arbeit vorgehen ſoll.

„Damit ſich die Werke ſetzen, und die Erde begrünen könne, muß zeitig gearbeitet, und wo nicht eher, doch im October, die Arbeit geſchloſſen werden. Um dieſes deſto füglicher zum Stande zu bringen, kann die Kammer, ſobald der Anſchlag eingekommen und revidiret worden, ad rationem etwas Geld vorſchießen, und ſolches bey Suchung der Decharge melden.

„Wie und was gearbeitet werden ſoll, weiſet der Oberdeich Inſpector bey Fertigung des Anſchlages und zur Stelle an, oder inſtruiret in Vorfallenheiten den Dammmeiſter ſchriftlich.

„Bey der Arbeit muß der Dammmeiſter und Bauſchreiber dahin ſehen, daß ſie richtig, auch dem Anſchlage und der Anweiſung des Oberdeichinſpectors gemäß, geſchehe, und die Leute fleißig ſeyn. Die Säumigen werden dem Amte zur Beſtrafung angezeiget.

„Ueber alles angekaufte Holz und Strauch führet der Bauſchreiber genaue Materialienrechnung, weiſet es ſpeciel nach wo es verwandt, nämlich wieviel zu Rammpfälen, desgleichen Spickpfälen und Scheiden, an jedem Orte verbrauchet, und wo der etwanige Beſtand befindlich iſt. Der Dammmeiſter atteſtiret ſie, der Oberdeichinſpector aber examiniret ſelbige, und zwar bey der lezten Schau mit dem Beamten zuſammen.

„Die Faſchinen- Holz- und Erdefuhren werden von den Beamten repartiret, wobey niemand überleget noch überſehen werden darf, und führet der Dammmeiſter darüber eine accurate Rechnung. Er darf ſich derſelben, bey harter Beahndung, ſo wenig wie der Taglöhner, in ſeinen häuslichen Angelegenheiten bedienen. Die Dörfer, ſo zu dieſen Fuhren concurriren, ſind nach Proportion ihrer Huſenzahl angeſetzt, und werden 8 bis 10 Schock Faſchinen und ein Stück Pfalholz auf 1 Huſe gerechnet.

„So lange die Eiswachten gehalten werden, müſſen der Dammmeiſter und Bauſchreiber wohl Acht haben, daß alle möaliche Vorſicht gebrauchet, alles in Ordnung gehalten werde, und die Leute nüchtern bleiben. Der Dammmeiſter ziehet von oben von den Bewegungen des Waſſers Nachricht ein, und läſt ſich von den Eiswachten alle 2 Stunden, auch wenn was beſonders vorfällt, ſogleich alles melden, und berichtet davon ab und zu dem Amte, das Amt aber von Poſt zu Poſt der Kriegs- und Domänenkammer.

„Dem Dammmeiſter lieget auch ob, dahin zu ſehen, daß die Waſſer und Hauptabzugsgräben in gutem Stande erhalten werden. Was der Dammmeiſter und Bauſchreiber in Anſehung der Arbeit und Fuhren veranſtalten, muß ohne Einwendung geſchehen. Es bleibt aber einem jeden frey, ſich hernach im Amte oder bey dem Departementsrath zu beklagen, da ſodenn ohne Anſtand der Vorfall unterſuchet werden muß. Wer ſich den Dammbedienten widerſetzet, oder auch wohl gar gegen ſie mit Worten ſich vergehet, wird ohne Nachſicht am Leibe beſtrafet.

ſtraſet. Gehen die Dammbedienten zu weit, ſo werden ſie nachdrücklich dafür angeſehen, und nach Befinden des Dienſtes entſetzet. Wegen der Soldaten ſchreibt das Amt in Vorfallenheiten an die Regimenter, welche nach Befinden die Widerſpenſtigen beſtrafen müſſen; im Weigerungsfall meldet es der Beamte der Kriegs- und Domänenkammer, welche deßfalls ſchleunige Remedur ſuchet, oder allenfalls nach Hofe berichtet.

„Bey der Unterhaltung des Dammes ſelbſt hat man folgende Einrichtung gemacht. Seit 1728 hat der Landesherr anſehnliche Geldſummen auf die Verbeſſerung der Weichſeldämme verwandt. Damit ſoll auch vor der Hand fortgefahren werden. Wenn aber nachmals gefunden werden wird, daß die Dämme in gutem Stande ſind, will der Landesherr dazu entweder ein gewiſſes ausſetzen, und ferner arbeiten laßen, oder die Dämme nach einer umſtändlichen Beſchreibung den Einſaſſen übergeben, zu Holz und Strauch, welches in den landesherrlichen Wäldern ſehr abnimmt, etwas zahlen laßen, auch zu den übrigen Koſten nach Befinden etwas bewilligen; wo alsdenn alle Einwohner in der Niederung für einen, und einer für alle, ſtehen ſollen, daß der Damm, ſo wie er übergeben worden, beſtändig erhalten werde.

„Weil die Futterungen, Vorlagen, Buhnen und Köpfe nicht allein hinlänglich ſind, muß der Damm jährlich verſtärket und ſo gemacht werden, daß er unten im Fuß dreymal ſo breit als hoch, oben 20 Fuß, und bey ſehr hohen Dämmen wenigſtens 16 Fuß, breit ſey. Die Doſſirung darf nicht zu ſteil, ſondern muß ſo ſchräge als möglich, und höchſtens nicht ſteiler als nach einem Winkel von 45 Grad mit der Horizontalfläche, angeleget werden. Zu dem Ende wird vors erſte an den Scharrdämmen landwärts von Zeit zu Zeit etwas angetragen, ſtromwärts aber taugt die loſe Erde nicht. An ſolchen Orten, wo die alten zugemachten Brüche nahe am Damme gehen, und ſich viele Quell-Löcher befinden, muß beſonders ein Fuß, 10 F. breit und 3 F. hoch, angefahren werden, damit ſowohl die Laſt der Erde mehr auf den loſen Grund drücke, als auch jederzeit zu den Quell-Löchern mit Wagen hinzukommen ſey. Dieſe Arbeit muß beſonders gleich im Frühjahr geſchehen, weil alsdenn die Erde noch Gras treibet.

„Die nöthige Erde zum Damm wird, wo ſie am nächſten, genommen; doch werden die nutzbaren Aecker, ſoviel möglich, bis im Nothfall geſchonet. Sie muß wenigſtens 8 bis 10 Ruthen vom Damme gegraben werden, weil ſich ſonſt Quellwaſſer finden und durch den Damm gehen möchte. Wo gute Außen-

Deiche ſind, wird die Erde aus ſelbigen genommen, doch
mal nur einen Stich tief, und wenigſtens 10 Ruthen
Damm, auch nicht ganz bis an den Strom. Wie
auch die ausgegrabenen Kanten wieder eben zu machen,
mit der Strom nicht Gelegenheit finde, tiefe Löcher
reißen.

„Die Außendeiche, oder das Land zwiſchen dem Damm
Strom, ſind die beſten Bedeckungen, daher die vorhande
auf das ſorgfältigſte zu unterhalten, des Frühjahrs mit
Weiden oder Werft zu bepflanzen, und ſoviel möglich
anzulegende Buhnen und Köpfe zu vermehren ſind.

„Da der Landesherr ſo viele Koſten an die Verbeſſerung
Dammes wendet: ſo ſind die Einſaſſen, die den Schutz
ben genießen, auch ſchuldig, alle zu den Dämmen nöthige
ren umſonſt zu verrichten“.

Der Herr v. Juſti billiget zwar dieſe Frohndienſte; er
ſie aber nur unter gewiſſen Umſtänden anrathen, nämlich,
die Abgaben der Unterthanen ohnehin ſchon ſehr hoch, und
Geld ſelten im Lande wäre. Außer dieſen Umſtänden würde
nach ſeiner Meynung, der bare Geldbeytrag der Unterthanen
den er hier vorausſetzet, ohne Frohndienſte allemal rathſam
ſeyn, indem bey allen ſolchen Frohnarbeiten ſehr wenig
bracht würde, und außer einer großen Aufſicht alles ſehr nach
läßig geſchähe; unterdeſſen hätten doch die Beſitzer der Grund
Stücke einmal die Verſäumniß, die deſto öfter käme, je wenig
in dieſen Arbeiten fleißig zu Werke gegangen würde, da ſie
terdeſſen ihre Leute zu Hauſe bey andern Arbeiten viel nützlich
hätten brauchen können.

S. deſſen Policeywiſſenſchaft, 1 Band, §. 59.

Herr v. Juſti hat im Grunde, und wenn man die Frohn
Dienſte überhaupt nach ihren Eigenſchaften betrachtet, nicht
recht; denn man weiß durch die Erfahrung, wie ſchlecht gemei
niglich die Arbeit durch die Frohndienſte verrichtet wird. D
nun bey dem Damm- und Deichweſen alles auf die Tüchtigke
der Dämme ankommt: ſo ſcheint es freylich ſicherer zu ſeyn,
Arbeiten bey einem ſo wichtigen Werk für bares Geld verrichte
zu laßen; dem allen ungeachtet aber kann man die Frohndienſt
bey den Dammarbeiten nicht für ſchädlich und unſicher halten
Wollte man die Arbeit für Geld machen laßen, ſo würde man vorer
dennoch genöthigt ſeyn, die in der Nähe der Dämme wohn

den Unterthanen darzu zu gebrauchen, indem viele Menſchen darzu erfordert werden, die man außer ihnen nicht allemal haben kann. Die Unterthanen würden alſo unterdeſſen ihre häusliche Geſchäfte ebenfalls verſäumen müſſen, welche Verſäumniß ihnen aber, ſie mögen ums Geld arbeiten, oder frohnen, durch den Vortheil, den ſie durch die Dämme erhalten, reichlich wieder eingebracht wird; daher ſie dieſe Arbeit nicht einmal als eine ihnen ſchädliche Verſäumniß anſehen können, weil ſie zu ihrem eigenen Beſten und für die höchſtnöthige Sicherheit ihrer Güter arbeiten. Hiernächſt weiß man ja auch, wie ſchlecht öfters die Arbeiter auch für bare Bezahlung arbeiten, wenn ſie ohne Aufſicht gelaßen werden. Alles kommt auf eine beſtändige, genaue und ſcharfe Aufſicht an; wenn dieſe ſo veranſtaltet wird, wie die preußiſche Einrichtung hier vorſchreibt, ſo wird man allemal tüchtige und gute Arbeiter erwarten können, es mögen die Arbeiter um den Lohn oder im Dienſt arbeiten.

„Der Damm, nachdem man ihn vermeſſen, iſt in gewiſſe Looſe unter den Einſaſſen dergeſtalt getheilet worden, daß am Scharrdamm 7 Ruthen 6 Fuß 6 Zoll, im Außendeiche aber 2 R. 8 F. 9 Z. auf jede Hufe gerechnet werden; es kommen alſo zuſammen 10 Ruthen 5 Fuß 3 Zoll auf jede Hufe. Der Damm-Meiſter hat einem jeden Dorfe dasjenige, was ihm nach deſſen Hufenzahl zukommt, ſoviel möglich ungetrennt abſtechen und mit Pfälen bezeichnen müſſen. Jedes Dorf und jeder Einſaß beſonders, muß in ſeinem Loos alles, was ausgetreten, ausgefahren oder ausgeſchält iſt, im May, höchſtens im Junius, mit guter Erde vergleichen, den Weg in Ordnung und gehöriger Breite halten, und dieſes nicht durch Zäune, wodurch der Damm oben breiter als unten oder in der Mitte wird, ſondern, wie oben erwähnt iſt, durch Anſchüttung eines ſtarken Fußes; weil der Damm oben 20 Fuß, und wenn er ſehr hoch iſt, wenigſtens 16 Fuß breit ſeyn ſoll; daher ein Jeder dafür ſorgen muß, daß er in dieſer Art bleibe. Wenn Kraut und Gras auf dem Damm wächſet, muß es abgehauen werden. Wird bey der zweyten Schau an allem dieſen ein Mangel befunden, daß das ausgeſchälte nicht zurechtgemacht, der Weg nicht ordentlich vergleichet, der Damm nicht breit genug gehalten, oder auch das Kraut nicht abgehauen wird, ſo muß der Schuldige 1 Rthlr. zur Pfalcaſſe erlegen.

„Zu den Oberfutterungen, welche nunmehr an den Scharr-Dämmen gemacht werden, muß jedes Dorf in ſeinem Loos, bey freyem Holz und Strauch, die Koſten aufbringen, auch die Faſchinen

schinen selbst hauen und binden laßen, weil alsdenn keine Schlung füglich schaden kann, welche sie ohnehin an der Unterfutterung auszubeßern schuldig gewesen. Was dabey zu thun ist, wird bey der Dammschau festgesetzt, auch was sie dazu an Holz und Strauch bekommen sollen. Wie viel Ruthen einem jeden darauf zugemessen worden, muß aufgeschrieben werden. Das erstemal hat der Landesherr das darzu benöthigte Geld aus seiner Casse zahlen laßen. Wenn etwas davon übergeben wird, muß es ordentlich zu Protocoll notiret und verschrieben werden, in welchem Stande es gewesen; und bekommt jedes Dorf, so weit es dasselbe angehet, eine Abschrift davon.

„Alle Jahre hat etwas bey der Verstärkung des Dammes geschehen, und die Einrichtung so gemacht werden müssen, daß der Damm binnen den ersten 4 Jahren die verordnete Breite erhalten; wozu aber aus den landesherrlichen Cassen nichts bezahlet worden, auch für das künftige nichts hergegeben wird.

„Die Faschinen muß das ganze Dorf zugleich fahren, und jedesmal der Schulze oder ein Dorfgeschworner dabey seyn, damit alle Unordnungen vermieden, auch die Wagen bey dem Aufladen zusammen gehalten werden, und keine Faschinen im Walde bleiben. Ist der Schulze oder Dorfgeschworne nicht dabey, muß der, so dabey seyn sollen, 1 Rthlr. zur Pfalcasse Strafe erlegen, und für den durch sein Ausbleiben etwa verursachten Schaden haften.

„Damit bey den Erdefuhren die Zeit nicht verdorben, und allzuwenig aufgeladen werde: so ist festgesetzt und verordnet worden, daß die Seitenbretter 15 Zoll breit, 12 Fuß lang, die Unterlage 12 Zoll breit und 12 Fuß lang, nach oben zu der Wagen aber 18 Zoll breit seyn muß. Damit die fahrenden Unterthanen auch alle gleich fleißig seyn mögen, werden Zeichen ausgegeben, wodurch des Abends jeder die Summe der Fuhren bescheinigen muß. Weil dieses nur die Säumigen in Ordnung zu halten geschieht, so müssen die Dörfer die Kosten dazu tragen. Wer seine Wägen nicht nach dieser Vorschrift eingerichtet hat, muß 1 Gulden Strafe zur Pfalcasse erlegen. Dergleichen Bretter werden sogleich kenntlich gezeichnet, damit sie öfters gebraucht werden können.

„Wer ohne erhebliche Ursache ausbleibt, wenn er zur Arbeit bestellet worden, muß auch 1 Gulden Strafe geben, und das versäumte nachfahren. Wie denn auch derjenige, welcher aus wahrer Unmöglichkeit und dergleichen erheblichen Ursachen ausbleibt, dennoch das versäumte gleichfalls nachholen muß.

„Die

„Die Fuhren muß der Dammmeister, soviel möglich, bey bequemer Jahrszeit ausschreiben, und besonders darauf sehen, daß, wenn im Felde viel zu thun ist, nicht viel Fuhren gefordert werden; im Nothfall aber müssen die Dammfuhren allen Verrichtungen vorgehen.

„Obgleich mit Wägen Erde zu fahren ordentlicherweise geschwinder gehet: so finden sich doch öfters Umstände, daß es sich mit Karren besser und zuverläßiger thun läßt. Es ist daher verordnet, daß in jedem Schulzenamte 2 bis 3 gute Handkarren, auf 6, 7 bis 8 Hufen eine zu rechnen, bereit seyn, und bey der Dammschau vorgezeiget werden sollen. Im Fall nun diese statt der Wägen gebrauchet werden, so geschieht die Handarbeit dabey von den Einsassen umsonst. Fehlet bey der Schau an den Karren etwas, so wird für jede 15 Gr. zur Pfalcasse erleget. Es muß allemal gute Erde, wo sie zu haben ist, zum Damm genommen werden, weil die schlechte nicht die gehörigen Dienste thut; und dieses ist besonders bey der Abgleichung stromwärts zu beobachten, wo sonst das Wasser den losen Sand, der nicht leicht bewächset, gleich abspühlet.

„Da das Vieh mit Treten, und die Schweine mit Brechen und Wühlen, die Dämme sehr verderben: so ist überhaupt verbothen, einiges Vieh an selbige und in den Außendeichen kommen zu laßen. Wird solches darauf betroffen, so soll für jedes Stück Vieh 20 Gr. Strafe zur Pfalcasse, und 6 Gr. Pfand-Geld, für jedes Schwein aber 15 Gr. Strafe und 3 Gr. Pfand-Geld gegeben werden. Will die Pfändung der Schweine nichts helfen, oder es will sich der Eigenthümer zu den gepfändeten nicht melden: so werden sie im ersten Fall todtgeschossen, und derjenige, so es gethan, bekommt 6 Gr. Schußgeld; im lezten Fall werden die gepfändeten Schweine verkauft, und das Geld zur Pfalcasse verrechnet. Ein jeder Einsaß, und besonders der Schulze, ist schuldig, hierauf zu halten. Kann ihm eine Nachsicht überführet werden, muß er für jeden Contraventionsfall 1 Gulden Strafe zur Pfalcasse geben. Der Dammmeister und Bauschreiber, welche täglich auf dem Damm und bey den Arbeitsleuten sind, müssen diejenigen, die sich hierinn schläfrig bezeigen, erinnern, und dem Amte zur Bestrafung anzeigen. Zu desto besserer Aufsicht ist auch ein besonderer Buschwärter oder Dammbereiter bestellt, der seinen Lohn aus der Pfalcasse erhält.

„Wenn Holz oder andere Sachen auf der Weichsel verschlagen werden, wird solches sogleich geborgen und bekanntgemacht, auch zu Erweisung des Eigenthums ein öffentlicher Termin von

12 Wochen angesetzet, und in den Kirchen gehörig publiciret. Beweiset jemand sein daran habendes Recht, so wird es ihm gegen ein billiges Bergelohn und Ufergeld ohne fernere Weitläuftigkeit verabfolget. Findet sich aber in der bestimmten Zeit niemand darzu, oder das Eigenthum kann nicht erweislich gemacht werden, so wird, nach Ablauf des Termins, das Holz in natura an den Damm verwendet, und das Bergelohn aus der Pfalcasse bezahlet; andere Sachen aber werden öffentlich verkauft, und das Geld, nach Abzug des Bergelohns und Ufergeldes, zur Pfalcasse berechnet.

„Weil alle gute Anstalten zu Erhaltung der Dämme und Deiche durch die Eisgänge und hohen Wasser mit einmal vernichtet werden: so wird die vornehmste Fürsorge darauf gerichtet, daß die Dämme durch dergleichen gefährliche Vorfallenheiten nicht eingerissen und gänzlich ruiniret werden mögen. Man hat zu dem Ende besondere Eis- und Wasserwachen angeordnet. Diese sind in bestimmten, dem Damm nahe gelegenen, Dörfern vertheilet, und werden mit Unterthanen besetzt. Es ist bereits festgesetzt, wie stark jede Wache von Mannschaft seyn soll, und welche Dorfschaften die Leute zu einer jeden stellen müssen. Sobald einige Gefahr oder Wasser im Winter oder Sommer zu besorgen ist, schreibt der Dammmeister die Eis- und Wasserwachen nach solcher Bestimmung aus. Diese Wachmänner dürfen aber nicht leer auf ihre angewiesene Posten erscheinen, sondern es ist gleichfalls bereits regulirt, wieviel mit Mist beladene Wägen, wieviel Bretter oder Dielen, imgleichen Pfäle, Schlägel und Laternen, jede Wach-Mannschaft mit sich bringen muß. Nun pflegen solche Dörfer, welche von dem Damme allzuweit abgelegen sind, mit Herbeyschaffung dergleichen Materialien verschonet zu werden.

„Ein jeder Aeltermann hat 3, 5 bis 6 Wachen unter seiner Aufsicht. Die Aelterleute müssen sich sogleich auf ihre Posten begeben, und untersuchen, ob die Mannschaft vorhanden, tüchtig, und mit den gehörigen Geräthschaften versehen, auch diese in gutem Stande sind. Es wird auf jeder Wache beständig ein gesattelt Pferd in Bereitschaft gehalten. Alle 2 Stunden müssen von Wache zu Wache dem Dammmeister die Vorfallenheiten und Bewegungen des Wassers gemeldet werden. Wenn sich etwas besonderes eräugnet, muß sogleich ein reitender Bothe gesandt werden. Die Aelterleute bekommen täglich gewisse Diäten aus der Pfalcasse. Wer aber von ihnen ausbleibt, muß 1 Rthlr. Strafe zur Pfalcasse erlegen; und ihn entschuldiget nichts als Krank-

Krankheit. Weil bey solchen Umständen sehr gefährliche Arbeit vorfällt: so wird auf jeder Wache alle Tage durch den Schulmeister Betstunde gehalten.

„Auf einer Eis- oder Wasserwache von 6 Mann, muß wenigstens ein Nachbar oder Hufenwirth, auf einer von 10 Mann und darüber, wenigstens 2 Hufenwirthe seyn, um dahin zu sehen, daß alles nüchtern und ordentlich sey, und wenigstens 3 Mann allemal wachend auf dem Damme stehend bleiben, welche alle Stunden abgelöset werden. Wer bey der Visitation nicht auf seinem Posten gefunden wird, muß 1 Gulden Strafe zur Pfalb-Casse erlegen. Die Unordnungen fallen demjenigen mit zur Last, der darnach sehen soll. Der Nachbar oder Wirth muß von allem, was zu seiner Wache gehört, dem Aeltermann oder Damm-Meister Nachricht geben können; er muß auch alle zur Wache gehörige Geräthschaften untersuchen. Oberwähnte Materialien müssen wenigstens 8 Tage vor Anstellung der Wachen, wie auch der nöthige Schälstrauch an den angewiesenen Orten angeschaffet werden.

„Die Aelterleute, und besonders der Dammmeister, müssen vor Anstellung der Wachen fleißige und zuverläßige Nachricht einziehen, wie es oberhalb mit dem Eise oder dem zu- und abnehmenden Wasser beschaffen sey; und darnach müssen die nöthigen Anstalten vorgekehret werden. Auf die Eis- und Wasser-Wachen müssen lauter tüchtige Leute gesandt werden, die im Nothfall nachdrücklich angreifen können. Ueber die oben benannte Geräthschaften, muß ein Drittel derer, die auf die Wache kommen, eiserne Spaden, zwey Drittel aber Aexte mitbringen, und die Schubkarren werden auf den Wachen vertheilet. Im Nothfall wird alles zur Schützung nöthige genommen, wo es gefunden wird; es muß aber entweder unbeschädigt wiedergegeben, oder bezahlet werden. Wer sich widersetzt, muß 1 Rthlr. Strafe geben, und wird ihm doch genommen. Jedoch hat diese Freyheit nur im Nothfall Statt, und darf bey harter Strafe kein Nachläßiger sich deren bedienen.

„Wenn es sehr gefährlich aussieht, wird die Sturmglocke gezogen, worauf die Wachen sogleich mit Mannschaften und Laternen, auch Miſtwägen und andern Nothwendigkeiten, ohne zu erwartenden weitern Befehl, verdoppelt werden müssen; und damit ein jeder auf seiner Hut seyn könne, wird an denen Orten, wo die Sturmglocke zu weit abgelegen, auch nicht zu hören ist, durch 3 Schüsse nach einander, ein Zeichen gegeben. Nimmt die Gefahr zu, und die Nothzeichen werden wiederhohlet, muß alles, was wehrhaft ist,

ist, bereit seyn, und sich ohne anderweite Ordre an den bestimmten Ort ohne einige Säumniß stellen. Ist jemand so leichtsinnig, sich bey solchem ihm und der ganzen Niederung drohenden Unglück säumig zu bezeigen, oder seinen eigenen dem gemeinen Besten vorzuziehen: so wird er mit empfindlicher Leibesstrafe angesehen, und gilt der Einwand der Gefahr nicht, weil einem großen Schaden vorgebeuget werden soll. Und da in dergleichen Fällen keine Zeit zu versäumen ist, so müssen alsdenn des Damm-Meisters Veranstaltungen, bey Zuchthaus- und andern empfindlichen Strafen, auf das genaueste beobachtet werden.

„Bricht, aller angewandten Mühe ungeachtet, der Damm durch: so darf die Mannschaft nicht gleich abgehen, sondern es wird von den vorräthigen Maschinen auf jeder Seite des Abrisses an den Enden des Dammes, 3 bis 4 Ruthen weit, vor und hinter dem Damm ein starkes Grundbrett, in Form eines Kopfs oder Höfts, gemacht, und in aller Geschwindigkeit mit so viel starken Pfälen als möglich, berammet, damit der Damm nicht weiter ausreiße.

„Der Dammmeister muß täglich, von der ersten Wache an zurechnen, dem Amte Rapportzettel einschicken, und die Vorfälle bey dem entstehenden Eisgang melden, damit dasselbe an die Kriegs- und Domänenkammer von einem Posttage zum andern berichten könne.

„Bey dem Einsturz des Dammes, dafern kein Durchbruch erfolgt, müssen die Einsassen alle Fuhren unentgeldlich verrichten; bey gänzlichen Durchbrüchen aber werden zu Schüttung eines neuen Dammes die Erdfuhren bezahlet, und zwar für jede Cubicruthe Erde 4 bis 4½, auch wohl, wenn die gute Damm-Erde weit her zu hohlen ist, 6 Rthlr., welche Ruthenzahl der Oberdeichinspector nach Eid und Gewissen ausrechnet und festsetzt. Bey Durchbrüchen, desgleichen wenn der ganze Damm, oder ein Theil desselben einfällt, oder vom Wasser weggenommen wird, muß die ganze Niederung, und was dazu gehört, zusammentreten, und die Fuhren gemeinschaftlich verrichten. Leidet in dergleichen Fällen eine oder andere Dorfschaft, müssen die übrigen, denen es erträglicher ergangen, sich auf allerhand Art mit dem Benöthigtsten zu Hülfe kommen. Kann ein Bruch gleich gefangen werden, oder es ist bey einem andern gefährlichen Umstand Holz oder Strauch höchstnöthig, muß der landesherrliche Förster, auf eine vom Amtmann unterschriebene Specification, das Benöthigte abfolgen laßen; das Amt sucht aber gleich die nöthige Assignation. Diese Erlaubniß findet nur im Nothfall Statt,

Statt, und wenn die Verzögerung Schaden und Kosten verurſachen könnte; ſie darf aber auf keine Art gemißbrauchet werden. In ſolchem Nothfall muß mit allen Kräften gearbeitet werden, und findet bey ſolchen Umſtänden die Entſchuldigung, daß es zu ſchwer falle, nicht Statt, weil der Schade und Verluſt täglich zunimmt.

„Die Außendeiche gehören zu keinem Dorfe, daher niemand einiges Recht ſich an ſelbigen anmaßen darf. In ſelbigen muß das Strauch und die Weiden aufs ſorgfältigſte geſchonet werden, damit ſie theils mehrern Schutz geben, theils zu Faſchinen zum Behuf des Dammes gebrauchet werden können. Daß niemanden erlaubt iſt, ſein Vieh und Schweine in den Außendeichen zu weiden, iſt bereits im vorhergehenden angemerkt worden. Noch weniger hat jemand die Freyheit, das geringſte an Weiden oder Strauch zu nehmen; wer ſich ſolches unterſtehet, oder ſich auch an andern zum Dammbau gehörigen Materialien vergreift, wird mit einer Kette auf einige Stunden an die Weiden geſchloſſen, und muß überdem den zweyfachen Werth zur Pfal-Caſſe bezahlen. Gebraucht jemand zum Decken Bandweiden, ſo muß er ſich bey dem Dammmeiſter um einen Zettel melden, und nach deſſen Vorſchrift ſich richten. Hat derjenige nicht ſelbſt welche, ſo wird ihm ohne Umſtände ein Zettel gegeben, doch ſo, daß die Arbeit nicht darunter leide, als worzu ſie eigentlich gehören; er muß ſie aber bezahlen, und das Geld wird zur Pfal-Caſſe berechnet. Wer ohne einen Zettel welche nimmt, muß den vierfachen Werth bezahlen. Außer den Band- oder Deck-Weiden, wird nicht das geringſte, weder umſonſt noch für Geld, anders als zum Damm aus den Außendeichen zu nehmen verſtattet.

„Da die Weiden dem Damm nicht allein zum Schutz dienen, ſondern auch die in großer Menge benöthigten Faſchinen abgeben: ſo iſt verordnet, daß ein jeder Huſenwirth, welcher heurathet, er mag von fremden Orten hereinziehen oder nicht, 30 Stück Weiden in den Außendeichen ſetzen muß. Ein gleiches muß derjenige thun, der ſchon geheurathet iſt, und einen Hof kaufet, oder aus der Erbſchaft jure ſucceſſionis überkommt. Ein Eigenkäthner ſetzt 12, und ein Inſtmann 6. Wird aus einem Hofe ein Sohn oder eine Tochter ins benachbarte an einem ſolchen Orte, welcher der Dammordnung nicht unterworfen, und alſo von ſolcher Anpflanzung befreyet iſt, verheurathet, und ſetzt ſich auch dort an: ſo müſſen ſie dennoch die Weiden allda, von woſelbſt die verheurathende Perſon wegziehet, zur Hälfte an-

pflanzen. Den Predigern ist, bey 4 Rthlr. Strafe, anbefohlen, niemanden eher zu trauen, als bis der Dammmeister ein Attest ertheilet, daß die Weiden entweder schon gesetzet, oder, wenn es außer der Jahrszeit ist, deßhalb Sicherheit gestellet worden. Die Schulzen müssen dem Dammmeister alle Vierteljahr einen Aufsatz geben, was im Dorfe für Hochzeiten gewesen, oder neu aus selbigem verheurathet ist. Welcher Schulze dieses versäumet, giebt 1 Gulden Strafe zur Pfalcasse. Der Dammmeister muß darüber ein ordentliches Register führen. Wenn ein Prediger diesem Befehl nicht nachkommt, zeiget der Dammmeister es dem Amte, das Amt aber der Kriegs- und Domänenkammer an. Wenn jemand zum zweytenmal geheurathet, muß er, nach den Umständen der Zeit, die obgedachte Hälfte setzen. Nimmt ein Eigenkäthner oder Instmann einen Hof an: so muß er, wie ein anderer Hufenwirth, die volle Zahl anpflanzen.

„Weil die Eigenkäthner zum Unterhalt des Dammes, weder mit Diensten, noch mit Geld, bisher zu Hülfe gekommen, so sind sie auch bis auf weitere Verordnung davon befreyet geblieben; hingegen sind sie verbunden, von jeder Person, die über 15 und unter 60 Jahren ist, jährlich eine Pathweide im Außendeiche anzuschaffen; sodann müssen dieselben, ohne Ausnahme, zum Faschinenbinden, Rammen und anderer Arbeit, gegen Bezahlung des gewöhnlichen Tagelohns, sich bereit und willig finden laßen; und hiervon sind auch die Losleute, Einlieger, Weber und andere Handwerker nicht befreyet, weil sie sämmtlich unter dem Schutz des Weichseldammes wohnen; doch werden die Weber, wenn sie viel Arbeit haben, nach Möglichkeit übersehen.

„Dem Mangel des Faschinenstrauchs abzuhelfen, und die Fuhren, welche selbige sonst anderwärts herbringen müssen, zu erleichtern, müssen die gesammten Niederungsdörfer, nach Proportion ihrer wirklichen Hufenzahl und ihrer Entlegenheit vom Damm, auch der zu entrichtenden Dammfuhren, jährlich eine gewisse Anzahl Weiden in den Außendeichen setzen, auch die Setzweiden selbst anschaffen. Der Dammmeister muß einer jeden Dorfschaft den Ort anweisen, wo sie die die Weiden pflanzen sollen. Damit aber die Weiden nicht mit den Wurzeln tief herein gehen, und hierdurch, wie auch von den Mäusen, welche Wurzeln suchen, nicht Quellöcher entstehen, darf keine Weide näher, als 1 Ruthe, vom Fuße des Dammes zu stehen kommen. Der Dammmeister muß auch dahin sehen, daß die gesetzte Anzahl der Weiden alle Frühjahr richtig angepflanzet werde. Für jedes daran fehlende Stück werden 12 Gr. Strafe entrichtet, und

und der Dammbereiter muß von solchem Gelde die Anpflanzung besorgen, der Dammmeister aber zu dem Ende auf Eid und Pflicht ein Attest zur Pfalcassenrechnung jährlich ertheilen, ob jede Dorfschaft ihre Anzahl angepflanzet, oder dafür die Strafe entrichtet habe, und davon die fehlenden Weiden angeschaffet und gehörig eingesetzet worden.

„Zur Unterhaltung des Dammes ist eine besondere Casse, welche die Pfalcasse genennet wird, angeordnet, in welche sowohl die Strafgelder, als auch die von den Unterthanen, so in denen an dem Damm liegenden Dörfern wohnen, zu entrichtenden sogenannten Pfalgelder fließen. Denn so lange der Landesherr die Kosten zum Unterhalt des Dammes hergiebt, muß von jeder Hufe jährlich 1 Rthlr. an diese Casse entrichtet werden. Das einkommende Geld wird, nach Abzug der jährlichen wenigen fixirten Ausgaben, gesammelt, bis der Landesherr gutfindet, den Einsassen den Damm mit der Pfalcasse und dem Bestand derselben zurückzugeben, oder verordnet, daß solches Geld zur Reparatur des Dammes jährlich mit verwendet werden soll. Aus dieser Pfalcasse bekommt der Dammmeister einen Theil seines Gehalts, die Aelterleute aber bey den Eiswachen ihre Diäten, wie auch wegen der Wasserlosungen und dabey habenden Aufsicht, etwas gewisses; auch wird dem Dammbereiter daraus der ihm bestimmte Lohn gezahlet.

„Damit die Wasserlosungen, Wassergänge, Höft- oder Hauptgräben, Vorfluthen oder Abzugsgräben von den sämmtlichen Einwohnern der Niederung in gutem Stande erhalten werden, muß der Dammmeister und die Aelterleute alle Jahr zwey Schauen, die erste um Johannis, und die andere Anfangs Septembers, halten, dabey jeden Dorfschulzen mitnehmen, alle Wassergänge besehen, alle gefundene Fehler anmerken, und den Schulzen unter ihrer Unterschrift einen Auszug davon geben, zuletzt aber den ganzen Aufsatz dem Amte übersenden. Der Dorfschulze muß alsdenn besorgen, daß ein jeder in seinen Gränzen, ohne Anstand, was vorgeschrieben ist, bewerkstellige; worauf ein jeder Aeltermann in den ihm angewiesenen Dörfern mit zu sehen hat. Wenn Anfangs Septembers die um Johannis angemerkten Fehler noch befunden werden, muß ein jeder, der das Seinige nicht gethan hat, 1 Rthlr. Strafe zur Pfalcasse erlegen, und gilt alsdenn keine Entschuldigung, sie mag Namen haben wie sie will; denn wenn die unterhalb liegenden säumig sind, so muß sich der oberhalb liegende im Amte melden, welches ohne Weitläuftigkeit nach der Schau die Execution ausgiebt; wofern aber

das Amt auf zweymalige Erinnerung die unterhalb liegenden nicht mit Execution dazu angehalten, ſo hat daſſelbe nachdrückliche Ahndung zu gewärtigen. Nach geendigter zweyten Schau, wird der Aufſatz gemeldetermaßen dem Amte übergeben; die alsdenn befundenen Fehler müſſen ohne einige Ausflucht in 8 Tagen völlig abgeſtellet und ohne Tadel gemacht werden. Zu ſeiner Richtſchnur bekommt jeder Dorfſchulze, ratione ſeines Dorfs, den vorher erwähnten Aufſatz. Nach 8 Tagen giebt das Amt Execution darauf aus; und jeder Aeltermann muß mit dem Executor nachſehen, ob das, was gefehlt hat, nach dem Aufſatz gemacht worden; widrigenfalls bleibt er zur Execution, und muß überdem von jedem Säumigen 1 Gulden Strafe zur Pfalcaſſe beytreiben ꝛc. ꝛc. "

Dieſe Art und Weiſe, die Dämme zu unterhalten, wo man einem jeden Dorfe und einem jeden Unterthan ein gewiſſes Maaß oder Weite von den Dämmen zutheilet, welches der Hauswirth auf ſeine Koſten, oder durch ſeine Arbeit, beſtändig in gutem Stande erhalten muß, und worzu er durch die Aufſeher und Bedienten über die Dämme angehalten wird, will bey dem Hrn. v. Juſti keinen Beyfall finden. Er iſt, im I B. ſeiner Policey-Wiſſenſchaft, §. 60 der Meynung, „daß bey dieſer Einrichtung unmöglich eine rechte Gleichheit der Beſchwerde unter den Beſitzern der Grundſtücke erhalten werden „könne, weil es genugſam bekannt ſey, daß ein Strom, „nach ſeinen verſchiedenen Krümmen und Abfall, an dem „einen Orte viel reißender ſey, als an dem andern. Es „verurſache auch dieſe Einrichtung eine Zerſtreuung und „Abhaltung der Bürger in den Städten, die ſich, nach „dem Endzwecke der Städte, den Handwerken und Manufacturen widmen ſollten. Dieſer Endzweck der Städte „würde durch dieſe Einrichtung noch auf eine andere „Art verhindert. In ſolchen Städten (*) wäre einem „jeden

(*) Hr. v. Juſti führt hier an, daß ſolche Einrichtung in verſchiedenen Städten an der Elbe, in der Priegnitz und im Mecklenburgiſchen eingeführt ſey; wegen der Concurrenz der Unterthanen auf dem Lande bey dieſer Dammunterhalt, meldet er nichts.

„jeden Hause eine gewisse Anzahl Aecker zugetheilt, die „auf keinerley Art davon veräußert werden dürften, da„mit die Besitzer der Häuser nicht außer Stand kommen „sollen, ihren Antheil an den Dämmen zu unterhalten. „Hierdurch würde ein jeder Bürger gleichsam genöthiget, „Ackerbau zu treiben; und das wäre wider allen vernünf„tigen Endzweck der Städte. Auf diese Art machte man „aus den Städten weiter nichts, als große ummauerte „Dörfer, die nur den eiteln Namen von Städten führe„ten. Nach allen vernünftigen Grundsätzen sollte man „vielmehr die Bürger in den Städten auf alle Art von „dem Ackerbau abzuhalten suchen, der sie von ihren ei„gentlichen Handthierungen zerstreuete, und den Um„lauf der Materialien von dem Lande in die Städte, und „der verarbeiteten Waaren aus den Städten auf das „platte Land, verhindert, da doch auf der Lebhaftigkeit „dieses Umlaufes von Gütern der Wohlstand der Städte „und des platten Landes gleichmäßig beruhete. So „lange die Landstädte Ackerbau trieben, dürfte man sich „keine Hoffnung machen, die Manufacturen in denselben „hervorwachsen zu sehen. Die wenigen Manufacturen „des Landes würden sich alle nach der Hauptstadt ziehen; „und da wären sie allemal in der allerunschicklichsten „Stelle, weil die Theurung in der Hauptstadt jederzeit „den wohlfeilen Preis, und mithin den auswärtigen De„bit, diesen Hauptgrund des Aufnehmens der Manu„facturen, hinderte. Aus diesem allen erhelle, daß der „Geldbeytrag zu Unterhaltung der Dämme und Deiche „allemal die beste Einrichtung sey“.

Die Gründe, womit Hr. v. Justi seine Meynung unterstützt, sind in der That wichtig. Es ist wahr, daß ein Strom, nach seinen verschiedenen Krümmen und Abfall an dem einen Orte viel reißender ist, und den Dämmen weit mehr Schaden verursachet, als an dem andern. Allein, daraus folgt noch nicht, daß, wegen dieses Umstandes, eine rechte Gleichheit der Beschwerde unter den

Besitzern der Grundstücke unmöglich sollte erhalten werden können. Bey der Vermessung des Dammes, und Vertheilung desselben unter die Unterthanen, kann die Gleichheit ohne viele Mühe zu Stande gebracht werden. Wenn denenjenigen Dorfschaften, welche an dergleichen krummen Gegenden des Stroms liegen, wegen der dabey habenden grössern Beschwerde, eine proportionirliche Ruthenanzahl weniger zurepartiret wird, als andern Dorfschaften, welche an der geraden Linie des Flusses liegen, bekommen: so werden sich so wenig die erstern, als die leztern, über eine Prägravation zu beschweren Ursache haben. Ueberdem würde es auch gar nicht wider die Billigkeit laufen, wenn jene eine etwas grössere Beschwerde über sich nehmen musten, weil sie, da sie der Gefahr am meisten ausgesetzt sind, auch am meisten Ursache haben, für deren Abwendung Sorge zu tragen; und wer den grösten Schutz und Nutzen von dem Damm hat, trägt billig etwas mehreres zu dessen Unterhaltung bey, als derjenige, der durch den Schutz des Dammes nicht so viel gewinnet. Man wird daher die preußische Damm-Ordnung nicht für unbillig halten, weil sie auf die Krummen und den Abfall des Weichselstromes keinen Bedacht genommen, sondern den Damm nach den Hufen durchgehends gleich vertheilet hat.

Daß die Bürger durch diese Einrichtung an ihren städtischen Gewerben nicht sollten gehindert und zerstreuet werden, ist ebenfalls nicht zu läugnen. Allein, zu wessen Besten arbeiten die Bürger bey der Unterhaltung des Dammes? Ist es nicht ihre eigene und der ganzen Stadt Wohlfahrt, die sie dadurch in Sicherheit zu stellen suchen? Erfordert dieses nicht die Pflicht eines jeden treuen Bürgers? Wenn ein Damm durchbricht, leiden dadurch nicht allein die Stadtäcker und Wiesen, sondern es kann die ganze Stadt mit ihren Vorstädten unter Wasser gesetzt und gänzlich zu Grunde gerichtet werden. Es mögen also die Bürger Ackerbau treiben, oder nicht: so erfordert es ihre eigene Wohlfahrt, daß sie für die Unterhaltung des Dammes mit sorgen, und wenn es nöthig ist, Hand dabey anlegen. Diese Zerstreuung und Abhaltung von ihren Handwerken und Manufactu-

ren

ren kann weder ihnen selbst, noch dem gemeinen Wesen, so nachtheilig seyn, als wenn eine Stadt zum Theil oder ganz durch Ueberschwemmung ruiniret wird, weil im leztern Fall die Handwerker und Manufacturisten gänzlich und mit einemmal zu Boden geworfen werden können.

Außerdem behält Hr. v. Justi vollkommen Recht, wenn er behauptet, daß die Städte sich mit dem Acker-Bau nicht abgeben sollten; nur wäre zu wünschen, daß die Abänderung dieser alten und bereits so tief eingewurzelten Verfassung nicht so vielen Schwierigkeiten unterworfen wäre. Es erhellet also hieraus, daß der Satz des Hrn. v. Justi: „daß der Geldbeytrag zur Unterhal„tung der Dämme und Deiche allemal die beste Einrich„tung sey", noch nicht so ausgemacht ist, wenigstens nicht als allgemein geltend angenommen werden kann. Es kommt dabey darauf an, ob man bey Verschonung der Bürger und Bauern, allemal so viel Tagelöhner und andere tüchtige Leute in steter Bereitschaft haben kann, als zu den Dammarbeiten erfordert werden; sodann aber, ob alsdenn auch eine so gute Ordnung eingeführet und erhalten werden kann, als bey der andern Einrichtung. Ich bin unterdessen noch immer der Meynung, daß die preußische Einrichtung, wenn dabey alles und jedes so, wie es die Dammordnung vorschreibet, und in dem vorhergehenden angeführet worden, wirklich ins Werk gerichtet wird, nicht verworfen noch getadelt werden könne. Es herrscht bey derselben die schönste Ordnung, die genaueste und fleißigste Aufsicht, und eine starke Bestrafung der Nachläßigkeit und unterlaßenen Schuldigkeit.

Churbraunschweigisches Edict wegen der Geistlichen Fori in Teiche- und Dämme-Reparations-Sachen, d. d. 23 Jun. 1711, st. in den Braunschw. Calenb. Ordn. Cap. 1, §. 845.

Kön. Preußisches Edict, daß derjenige, so Dämme durchsticht, oder der Umwallung bey der Oder schadet, auf 10 Jahre zur Karre in eine Festung gebracht, oder, befundenen Umständen nach, gar am Leben gestraft werden soll, d. d. 28 Jun. 1754, st. im *Novo Corp. Const. March.* Th. 1. S. 670.

Erneuertes Teichschau-, Graben- und Schleusen-Reglement in dem Herzogthum Cleve, d. d. Berl. d. 24 Febr. 1767, st. in der Edictensamml. a. J. 1767, No. XIV.

Kön. Preußisches Teich- und Ufer- auch Graben- und Wege-Ordnung, in dem auf beyden Seiten der Oder, zwischen Zellin und Oderberg belegenen, neu- bewalleten und urbar gemachten Niederbruch, d. d. Berl. d. 23 Jan. 1769, ſ. in der Edictenſamml. ꝛc. 9 J. 1769, No. VII.

Hrn. Bergius Policey- und Cameralmagaz. Th. II. S. 128—145.

J. C. de la ROCHE GALLICHON rechtliche Abhandlung, betreffend die Concurrenz nach Teichmaaße oder Ruthen und Fußzahl, wornach zu den auf eine Nothhülfe verwandten Koſten zu concurriren. Glückſtadt 1765.

Damm, (Fahr-) ſiehe unter **Straße.**

Damm-Bereiter, ſiehe oben, S. 717.

Damm-Bruch, die Einbrechung oder Durchbrechung eines Dammes; imgl. derjenige Ort, wo ein Damm von dem Waſſer durchbrochen worden. Siehe auch **Deich-Bruch.**

Damm-Erde, 1. Die Erde, welche zur Verfertigung eines Dammes beſtimmt, oder dazu bequem iſt. 2. Im Bergbaue die obere Erde, welche auf einem Steinbruche, einem Flötze, u. ſ. f. liegt; und in weiterer Bedeutung überhaupt, die oberſte fruchttragende Erde des Erdbodens, welche mit allerley Theilen aus dem Gewächs- und Thierreiche vermiſcht iſt, und auch **Bauerde, Gewächserde,** im Weinbaue die **Thauerde, Tagerde,** L. Humus, genannt wird. Siehe unter **Erde.**

Damm-Geld, Fr. Calciage. Cauciage, ein Herrenrecht oder eine Auflage zu Unterhaltung der Dämme.

In den Niederlanden heißt der Zoll, welcher zur Unterhaltung der Dämme im Lande zu entrichten iſt, Caverage.

Damm-Grube, bey den Glockengießern, eine Grube vor dem Gießofen, darinn die Form großer Glocken aufgerichtet wird.

Sprengels Handwerke und Künſte, 5te Samml. S. 35.

Damm-Läufer, Nieders. und Holl. **Dammlooper,** Fr. Dame lopre, in Niederſachſen, beſonders aber in Holland, eine Art Fahrzeuge, deren man ſich auf den Canälen zwiſchen den Dämmen, und auf andern Waſſern im Lande bedienet.

Sie iſt gewöhnlich vom Vorderſteven bis zum Hinterſteven, 56 Fuß lang, 12 F. breit, und 4 F. tief.

Damm-

Damm-Meiſter, derjenige, der der Arbeit an einem Damme vorgeſetzt iſt.

Damm-Setzer, ſiehe unter Stein-Pflaſter.

Damm-Stock, Deichpfahl, Deickſtock, in den Marſch-Ländern, ein in einen Damm oder Deich geſchlagener Pfahl, woran man ſiehet, wie weit ein jeder den Damm auf ſeine Koſten zu erhalten hat.

Damm-Theiler, eben daſelbſt, derjenige, der einem jeden den ihm gehörigen Theil eines Dammes anweiſet oder zutheilet.

Damm-Weg, ſiehe Chauſſee.

Damoiſelle, ſiehe Ramme. (Hand-)

Dampf, Niederſ. Damp, Engl. und Holl. Damp. 1. Ein jeder dicker Rauch, Nebel oder Dunſt, beſonders wenn er aus ſchwefelartigen Theilen beſtehet; z. E. der Dampf von einer Fackel, von einem ausgelöſchten Lichte, von Kohlen, von gährendem Weine, von gelöſchtem Kalke, u. ſ. f. (*) Ein ſolcher riechender Dunſt heißt in Niederſachſen auch Swalk.

2. Im gemeinen Leben, Engbrüſtigkeit, Keichen oder ſchweres Athemhohlen, beſonders bey den Thieren, als: den Pferden und dem Rindvieh, in welchem Falle dieſes Wort in den gemeinen Mundarten auch der Dampfen, der Dumpfen, die Dämpfigkeit, lautet (**).

(*) Dadurch unterſcheidet ſich das Wort Dampf von andern ähnlichen Wörtern hinlänglich. Dunſt im engern Verſtande, Brodem, Qualm, das Niederſ. Frathem, Fraam, Swaaßen, werden vornehmlich von wäſſerigen Ausdünſtungen flüſſiger erhitzter Körper gebraucht; der Duft iſt ein zarter wohlriechender Dampf, oder die gelinde Ausdünſtung wohlriechender Körper; Rauch beſtehet aus wäſſerigen und harzigen Theilen, die von einem brennenden Körper aufſteigen; ein dicker Rauch von naſſem Holze, das nicht recht brennt, heißet Schmauch; der Nebel iſt eine Menge wäſſeriger Dünſte, die aus dem Erdboden aufſteigen; metalliſche Ausdünſtungen heißen im Bergbaue, böſe Wetter, Schwaden, Erzdämpfe, u. ſ. f.

(**) Die Figur würde freylich etwas hart ſeyn, wenn ſie allein dieſer Bedeutung ihr Daſeyn gegeben hätte, weil die Engbrüſtigkeit einige Aehnlichkeit mit der Empfindung desjenigen hat, wel-

Bey Pferden, die den Dampf haben, iſt der Athem kurz. Man hört das Pferd Athem hohlen; und wenn es ſich bewegt oder arbeitet, ſo empfindet es ſo viel Beſchwerde davon, daß es beynahe erſticken mögte. Das Athemhohlen iſt auch bey dieſer Krankheit unterbrochen. Das Thier athmet ein, noch ehe es die Luft ganz wieder ausgeſtoßen hat. Zuweilen iſt mit der Dämpfigkeit auch ein Huſten, jedoch nicht immer in einem gleich hohen Grade, verbunden. Oefters bemerkt man dabey die bey einer andern Gelegenheit (ſ. Th. II, S. 153) beſchriebene Schnur. Uebrigens wird dieſe Krankheit auch, beſonders, wenn deren Zeichen ſich in einem höhern Grade äußern, die Herzſchlächtigkeit genannt. Siehe dieſes Wort.

Der Dampf rührt gewöhnlicher Weiſe von einer Verſchleimung her, welche ſich in den Lungen angeſammlet hat. Dieſe kann durch eine bloße Vollblütigkeit, durch eine feuchte Luft, durch eine Erkältung, oder durch ſchlechte Nahrungsmittel, verurſachet werden. Pferde aus den warmen Ländern werden vorzüglich leicht dämpfig, wenn ſie in kältere Gegenden gebracht werden. Auch altes, verdorbenes oder ſtaubigtes Heu, macht die Pferde dämpfig. Aeltere Pferde bekommen dieſe Krankheit leichter, als jüngere. Hr. v. Garſault verſichert aus langer Erfahrung gewiß zu ſeyn, daß die Dämpfigkeit, nicht, wie viele behaupten, unter die Erbkrankheiten gehöre.

Man muß einem dämpfigen Pferde vorzüglich gutes und von allem Staube ſorgfältig gereinigtes Futter geben. Das Heu, welches nicht verdorben ſeyn muß, kann man zur Hälfte mit Stroh vermiſchen. Grünes Fut-

dem von einem dicken Dampfe der Athem benommen wird. Es ſcheinet daher, daß Dampf in dieſer zweyten Bedeutung unmittelbar von dämmen, beengen, einſchränken herkomme, zumal da dämpfen ehedem auch für erſticken gebraucht wurde. Siehe oben, S. 638.

Futter iſt mehr ab- als anzurathen, da es die Säfte vielleicht noch mehr verſchleimt. Der Stall, worinn ein dämpfiges Pferd ſteht, muß ja nicht zu kalt und luftig, noch weniger aber feucht ſeyn; und überhaupt muß man das Pferd ſorgfältig für allen Erkältungen und dem kalten Trinken in Acht nehmen. Unter das Waſſer zum Trinken miſcht man entweder gewöhnliches, oder das mit Meerzwiebeleſſig zubereitete, Honig.

Man miſcht ½ Pfund zerſtoßene Wachholderbeeren, eben ſoviel Enzianwurzel, und 8 Loth Galgant, mit einer hinlänglichen Quantität Honig zur Lattwerge. Von dieſer Lattwerge dreymal des Tages, zur Größe eines kleinen Hühnereyes gegeben, wird von vorzüglich guter Wirkung zur Heilung des Dampfes ſeyn. Sollte aber die Krankheit ſehr heftig ſeyn: ſo kann man 1 Pfund ausgepreßten Zwiebelſaft mit dem Honig abkochen, welches man zur Verfertigung dieſer Lattwerge nimmt. Man kann auch täglich ein- oder zweymal 1 Loth Schwefelbalſam geben. Herr v. Reizenſtein verordnet ſein geſeiltes Bley; welches aber ſehr verdächtig iſt.

Einige rathen, einem dämpfigen Pferde Alantwurzel, Eberwurzel, und Birnbaummiſtel, oder gepülverte Hohlunderwurzel, unter dem Futter zu freſſen zu geben.

Oder, man nimmt 8 Loth Nieſewurz, und eben ſoviel Wachholderbeeren, mit etwas Wachholderholz, läßt es in 4 oder 5 Kannen Waſſer ſieden, und alſo eine Nacht über ſtehen, und giebt ſodenn dem Pferde viermal unter ſeinem Getränke laulicht davon zu trinken.

Oder, man nimmt Neſſelkraut, ſoviel man zwiſchen beyden Händen faſſen kann, ſiedet daſſelbe in einem Keſſel voll Waſſer, thut auch eine Handvoll Gerſte darein, und tränket das Pferd davon.

Noch ein bewährtes Mittel für den Dampf ſoll dieſes ſeyn. Man ſoll Ameiſennneſter, mit allem was darinnen iſt, nehmen, ſie in einen neuen Sack thun, dieſen Sack zubinden, und in einem Keſſel voll Waſſer ſieden laßen; wenn ein gut Theil des Waſſers eingeſotten, ſoll man den Keſſel wieder füllen, abermals 3 Stunden kochen laßen, darnach den Sack nebſt allem, was darinnen

iſt, herausnehmen, und an einer Stange über den Keſſel hängen, daß es wohl austriefe; alsdenn ſchäumet man das Unreine vom Waſſer ab, läßt dieſes kalt werden, und das Pferd davon trinken.

Bey großer Vollblutigkeit iſt auch eine Aderlaß gut. Purgiermittel ſind bey dieſer Krankheit nicht anzurathen; hingegen iſt der öftere Gebrauch gelinder Klyſtiere ſehr dienlich.

Bisweilen rührt auch der Dampf nicht ſowohl von einem in den Werkzeugen des Athemhohlens ſtockenden Schleime, als vielmehr von einem Krampfe, der dieſe Theile befallen hat, her. Alsdenn helfen die eben empfohlnen Mittel nichts; und man muß vielmehr zur Aderlaß und zum Salpeter ſeine Zuflucht nehmen.

Von der Dämpfigkeit, ſ. die edle Reitkunſt, Eiſenach 1771, gr. 8. S. 334—336.

Hrn. Prof. Erxleben prakt. Unterricht in der Viehartzneykunſt, Gött. und Gotha 1771, 8. S. 315—318.

Hrn. v. Fiſcher Liefländ. Wirthſchaftsbuch. Halle 1753, 8. S. 117 f.

Hrn. v. Sind Pferdeartz. Frk. und L. 1770, 8. S. 68—71.

Auch nennet man beym Rindvieh den Dampf oder das Keichen, wenn daſſelbe ſehr mühſam Athem hohlet, und dabey mit einem bald trocknen, bald aber feuchten Geräuſche ſchnaufet. Dieſe Krankheit iſt zugleich jedesmal mit einem trocknen oder feuchten Huſten vergeſellſchaftet; und nachdem dieſer Huſten und das Schnaufen feucht oder trocken iſt, wird ſie auch alsdenn der trockene oder feuchte Dampf genennet.

Die Urſachen dieſer Krankheit ſind mancherley, und zwar: 1) die Vollblütigkeit, welches bey jungen, ſtarken und wohlgefütterten Vieh ſich eräugnet, und das ſich durch ihr übrigens geſundes Anſehen des Leibes kennbar machet. 2) Eine ſchnelle Erkältung durch heftiges Trinken, nachdem der Leib vorher durch äußerliche Bewegung ſtark erhitzt worden, welches ſich alsdenn durch ein aufgedunſenes Anſehen des Leibes zu erkennen giebt. 3) Eine ſchleimigte Beſchaffenheit der Säfte, die bey dem Genuß grober Nahrungsmittel, und zugleich ermangelnden Salz und Bewegung, entſtanden iſt, und ſich durch einen

feuch-

feuchten Huſten und röchelendes Athemhohlen offenbaret. Es kann aber auch das Keichen durch eine Entzündung der Bruſt und Seitenſtechen, durch eine Ergießung der Feuchtigkeiten und waſſerſüchtige Beſchaffenheit, durch Verſtopfungen und Verhärtungen der Leber, Milz oder des andern Gekröſes, durch ein verſchloſſenes Geſchwür der Lunge, und durch das ſogenannte Aufblähen oder Ueberfreſſung des Viehes, hervorgebracht werden.

Die Cur des Keichens von leztangezeigten Urſachen, gründet ſich auf die Heilung der Hauptkrankheit, welche das Keichen hervorgebracht hat. Kann man dieſe überwinden, ſo hört auch das Keichen auf, und es folgt die Geneſung von ſelbſt. Wie aber alles dieſes zu erhalten ſey, davon iſt das Nöthige in den beſondern Artikeln von allen dieſen Krankheiten zu erſehen.

Dasjenige Keichen, welches von der Vollblütigkeit entſtanden iſt, wird durch wiederhohltes Aderlaßen gehoben. Wenn es aber ſeinen Urſprung von einer jählingen Erkältung auf vorhergegangene Erhizung des Leibes hat, und ſich keine Entzündung eines innerlichen Theiles, oder eine andere Nebenkrankheit, dabey befindet: ſo hat man nur die verhinderte Ausdünſtung wiederherzuſtellen nöthig; und man erhält dieſen Endzweck meiſtens, indem man das Vieh an einen von der Luft geſicherten Ort bringt, und ihren ganzen Leib bürſtet, ſtriegelt, und mit Tüchern oder Stroh ſtark und oft reibet, darauf aber den Leib in warme Decken hüllet. Wenn dieſes Mittel nicht hinlänglich ſeyn ſollte, kann man zugleich alle zwo Stunden ein Trinkglasvoll von folgendem Mittel geben, und bis zur Geneſung damit anhalten.

Man nimmt 1 Handvoll Hohlunderblühte, gießet 1 Maaß ſiedendheißes Waſſer darauf; nachdem es einige Minuten lang geſtanden, ſeihet man es durch Leinwand, und läßt 4 Löffelvoll Hohlunderlattwerge darinn zerſchmelzen. Hiervon giebt man alle zwo Stunden ein Trinkglasvoll laulich.

Die Cur desjenigen Dampfes, der von einer ſchleimigten Beſchaffenheit der Säfte entſtanden, gründet ſich darauf,

darauf, ob der dabey befindliche Huſten und Schnaufen trocken und mit einem Pfeifen durch die Luftröhre geſchieht, oder aber feucht und röchelnd iſt. Im erſten Fall bemühet man ſich, die zuſammengezogene und trokene Lunge wieder anzufeuchten; welches geſchieht, wenn man erweichende Wurzeln und Kräuter in Waſſer kochet, und davon ſehr häufig lauwarm trinken läßt. Dergleichen erweichende und anfeuchtende Mittel ſind die Eibiſch-, Käſepappeln- und Graswurzel; das Kraut von Eibiſch und Käſepappeln, und deren Blühte. Allenfalls kann man dieſes gekochte Waſſer auch mit Honig verſüßen. Gleichergeſtallt kann man friſches Leinöhl 8 Loth, nebſt dem Gelben von 3 friſchen Eyern nehmen, beydes wohl durcheinander rühren, ſodenn 4 Loth reines Honig hinzumiſchen, und dieſen Saft mit gutem Erfolg zugleich dabey gebrauchen. Auch iſt es ſehr nützlich, wenn man jenes erweichende Kräuterwaſſer, jedoch ohne Beyſatz von Honig, ſiedend in den Stall bringt, damit von dieſem aufſteigenden Dunſt die Luft befeuchtet werde. Die Nahrungsmittel müſſen dabey, wofern es die Jahrszeit erlaubet, grün und anfeuchtend ſeyn; wozu der Spinat, der Mangold, und die Rüben, ſamt ihrem Kraut, vorzüglich taugen.

Bey der Heilung des feuchten Keichens, laxirt man zuvörderſt den Leib zwey- oder dreymal mit Lerchenſchwamm, den man, zu 2 Loth in Pulver mit Honig zu einer Lattwerge gemacht, eingiebt; oder man kochet 4 Loth Lerchenſchwamm mit 1 Pfund Waſſer einige Minuten lang, ſeihet es nachher durch Leinwand, und giebt es ſodenn auf einmal laulich zu trinken. Wenn nun der gröſßte Theil des Schleimes auf ſolche Art abgeführet worden, kann man nachher täglich folgendes Mittel geben, und mit dieſem bis zur Geneſung anhalten.

Man nimmt ½ Loth friſchen und etwas zerquetſchten Knoblauch, kochet ihn ein paar Minuten lang mit 1 Pfund friſcher Kuhmilch, gießt ſodenn 2 Eßlöffelvoll ſtarken Weineſſig hinzu, läßt es noch wenige Augenblicke ſieden, ſeihet es nachher durch Leinwand, läßt

ferner

ferner 1 Loth gereinigten Salpeter darinn zerschmelzen, und giebt dieſes auf einmal laulich zu trinken.

Man will aber beobachtet haben, daß dieſe Art Keichen dem Rückfalle ſehr unterworfen ſey, und ſich bey der geringſten Veranlaßung aufs neue einzufinden pfloge. Einem ſolchen Rückfall kann man dadurch vorbeugen, wenn man am Ende der Krankheit von folgendem Mittel täglich dreymal eingiebt, und damit 14 Tage lang continuirt.

Man nimmt friſchgefeiltes und nicht roſtiges Eiſen 4 Loth, zu Pulver geſtoßenen Aniſſamen 2 Loth, vermengt es mit ſoviel Honig als nöthig iſt, eine dicke Lattwerge davon zu machen, von der man täglich 3mal 1 Loth allein, oder mit Waſſer verdünnt, eingießet.

Für ein allgemeines Getränk bey dieſer Art Keichen, nimmt man rohe Gerſte 4 Handvoll, Salpeter 1 Loth, kochet ſolches in Waſſer ſo lange, bis die Gerſte ſich durchgehends geöffnet hat, und ſeihet es ſodenn durch Leinwand. Dieſes Gerſtenwaſſer giebt man, etwas laulich, zu trinken. Zur Fütterung dienen gute Heu- und Gras-Arten, die man öfters, aber wenig auf einmal, giebt.

Starke Erkältung iſt bey allen Arten Keichen ſorgfältigſt zu vermeiden; und man kann ſich inſonderheit bey der leztern Gattung des Keichens nicht genug dafür in Acht nehmen, weil ſie den Auswurf verhindert, und daher alsdenn ein plözliches Erſticken drohet. In ſolchem Falle nimmt man mineraliſchen Kermes 20 Gran, gereinigten Salpeter ½ Quentgen, Meerzwiebelhonig 2 Loth, vermenget alles wohl durch einander, giebt hiervon alle Stunden eine Taſſevoll, und läßt jedesmal ½ Pfund ſtarken Thee von Lachenknoblauchkraut laulich nachgießen, welche beyde Mittel den verſtockten Schleim aufs neue beweglich machen.

Hrn. v. Willburg Anleit. für das Landvolk in Abſicht auf die Erkenntniß und Heilungsart der Krankheiten des Rindviehes, Nürnb. 1776, 8. S. 149, ſqq.

Dampf-Bad, oder Dunſt-Bad, nennet man die Erwärmung kranker Glieder durch den Dampf oder Dunſt heißer Arzeneymittel, inſonderheit heißen Waſſers.

Die Dampfbäder waren bey unſern Vorfahren am allergebräuchlichſten. In ihrer Wirkung übertreffen ſie noch die gewöhnlichen lauen Bäder, weil der warme Dunſt des Waſſers, der in einem ſolchen Bad unſern Körper, oder einige Theile deſſelben, umfließet, ſich leicht in die erweichten einſaugenden Gefäße einziehet, die Haut erwärmet, und bis in die entfernteſten Gefäße eindringet. Dadurch werden die groben ſchleimigen Theile der verdickten Säfte aufgelöſet und geſchickt gemacht, ihren Ausgang, in Geſtalt eines ſanften und hinlänglichen Schweißes, durch die Haut des Kranken zu nehmen. Aus ihrer Wirkungsart laßen ſich die Zufälle beſtimmen, in welchen man ſich ihrer mit Nutzen zu bedienen pflegt. Magern und trocknen Perſonen ſind ſie vorzüglich nutzbar. Die geſammleten Erfahrungen aufmerkſamer Aerzte beweiſen übrigens die Vortheile zur Genüge, die man ſowohl bey gelähmten Gliedern und Geſchwulſten, die aus einer Zähigkeit der Säfte entſtanden, als bey flüßigen und gichtiſchen Schmerzen der Glieder und Gelenke; ſowohl bey krampfhaft zuſammengezogenen Theilen und Gefäßen, wodurch die Abſonderung und Ausführung überflüßiger Säfte gehindert wird, als bey ſchwer hervorbrechenden oder zurückgetretenen Ausſchlägen, ſowohl in Beförderung natürlicher Blut-Flüſſe, auch wenn ſie, als periodiſch, in Unordnung gerathen, als zur Zeit des bevorſtehenden Niederkunft, wo es darauf ankommt, die zu ſtark geſpannten Theile zu erweichen, vom Gebrauch der Dampfbäder erwarten kann. Einen vorzüglichen Ruhm haben ſie ſich theils vor dem Ausbruch der Pocken und anderer Ausſchläge, theils bey zurückgetretenen Ausſchlägen, erworben. Im erſtern Fall haben ſie, durch Erweichung der Haut, allemal einen leichten Ausbruch der unter der Haut verborge-

nen Unreinigkeiten befördert; im zweyten aber, durch Hervorlockung der zurückgetretenen Ausschläge, den gefährlichsten Zufällen, die daraus zu entstehen pflegen, entweder vorgebauet, oder sie noch, zu rechter Zeit, wieder gehoben. Bey zurückgetriebener Krätze ist ihre Wirkung desto zuverläßiger, wenn die äußern Theile zugleich mit warmen Tüchern fleißig gerieben werden.

In Rußland bringt man die Blatternkranken entweder in die Schwitzstube, oder macht in den ordentlichen Stuben einen mäßigen Dunst, ehe die Pocken eitern, weil sie alsdenn, den Erfahrungen gemäß, viel ordentlicher und leichter herauskommen. Das rußische Dampf- oder Schwitzbad ist ein kleines Gemach, in dessen einen Ecke ein Ofen steht, darinn ein eiserner Rost ist, auf welchem große Steine liegen. Diese werden durch untergelegtes Feuer ganz glühend gemacht. Von außen gießt man alsdenn durch eine Röhre kalt Wasser darauf, welches sogleich in Dämpfe aufgelöset wird, die das ganze Zimmer erfüllen. Der Kranke muß in der gegenüberstehenden Ecke, 3 bis 4 Stunden lang, nackend in einer Hitze von 70 bis 90 Grad des Fahrenheitischen Thermometers liegen, wobey er durch die Dünste bis zu einer gelinden Ohnmacht über und über in Schweiß kommt. Sodenn bringt man ihn in ein gleichfalls geheiztes Nebenzimmer, läßt ihn auf einem Bette ausruhen, und erquickt ihn mit säuerlichem Getränke. Dieses Verfahren soll, nach des ehemal. Rußisch-Kaiserl. Leibarztes, Hrn Sanches Vorschlage, 5 bis 7 Tage abwechselnd wiederhohlt werden, so, daß der Kranke von 24 Stunden allemal 12 im Schwitzbad zubringe.

Zwo Betrachtungen vom Nutzen der Dampfbäder bey zurücktretenden Pocken, von Hrn. D. Martini, st. im 1 B. der Berlin. Sammlungen, S. 273, fgg.

Eine nöthige Regel der Vorsicht beym Gebrauch der Dampfbäder ist, daß man sie nicht auf einmal zu lange hinter einander brauche, sondern, wenn der Patient etwas ängstlich und das Athemhohlen schwer wird, sogleich damit aufhöre, den Kranken ins Bette bringe, die Vorhänge des Bettes fest zumache, und nunmehr eine frische Luft durch das Zimmer streichen laße, um der durch die wässerigen Dünste verdorbenen Luft einen Ausgang, entweder durch Oeffnung der Thüre und Fenster, oder durch

einen im Fenſter angebrachten Ventilator, von der Art, wie ich ihn unter dem Artikel Luft-Verbeſſerung beſchreiben werde, zu verſchaffen.

Ein Vollblütiger muß, ehe er ſich der Dampfbäder bedienen will, vorher den Ueberfluß des Blutes, durch Aderlaßen, Schröpfen oder Blutegel, vermindern; und wer mit häufigen Unreinigkeiten im Magen und in den Gedärmen beſchwert iſt, thut ſehr wohl, wenn er vorher, durch gelinde Abführungsmittel, ſich davon befreyet.

Die Wirkſamkeit des warmen Dunſtes beruhet zum Theil auf die guten Anſtalten, wodurch er ungehindert den Körper oder den ſchmerzhaften Theil umfließen kann, ohne ſich zu zerſtreuen. Die verſchiedenen Umſtände müſſen die Maßregeln ſelbſt an die Hand geben, wodurch man dieſen Vortheil erreichen kann. Es beruhet alles auf die geſchickte Anbringung eines leinenen Tuches, unter welchem der Dunſt ſich ſammlen und den damit umhangenen Körper oder ſchmerzhaften Theil deſſelben allenthalben berühren kann.

Einen beſondern Nutzen haben die Dampfbäder in anhaltenden Bauchflüſſen, die durch eine verhinderte Ausdünſtung veranlaßt worden. Nicht weniger leiſten dieſelben bey anhaltenden Harnflüſſen außerordentliche Dienſte. Auch iſt ihr Nutzen bey der rothen Ruhr daher erweislich, weil dieſe mehrentheils von einer gehinderten Ausdünſtung bey warmen und ſehr heißen Tagen und kalten Nächten, entſtehet. Ferner hat man ſich auch, beym vernünftigen Gebrauch ſolcher Bäder, viel Vortheile im Anfang ſowohl gut- als bösartiger Catarrhalfieber, zu verſprechen, wenn dieſe aus einer Erkältung und daher unterbrochenen Ausdünſtung entſtehen. Endlich dienen dieſe Bäder in der That in gewiſſen Fällen zur Verlängerung des Lebens. Bey alten Leuten z. E. rührt der Tod von der Steifigkeit und Austrocknung der feſten Theile her, und kann, durch die erweichende Kraft lauer oder dampfiger Bäder, oft lange verzögert und noch weit entfernt werden.

Bey ſteifen, gelähmten, aufgedunſenen oder geſchwundenen Gliedern, hat man ſich, während des Badens, vom ſanften Reiben mit einem Stück Tuch, vortreffliche Dienſte zu verſprechen, weil dadurch die Zertheilung der ſtockenden Säfte erleichtert wird.

Zu

Zu mehrerer Sicherheit pflegt man auch, vor dem ſtark angreifenden Dampfbad, ſich der ordentlichen Bäder erſt einigemal zu bedienen. Schwache Perſonen können ſich begnügen, wenn ſie eine halbe oder eine Viertelſtunde im warmen Dunſte geſeſſen, wobey das Reiben, um einen Zufluß nach der Haut zu erregen, von großem Nutzen iſt. Beym vernünftigen Gebrauch ſolcher Bäder, kann man der weitläuftigen und koſtbaren mineraliſchen Bäder, welche in ähnlichen Umſtänden ſonſt mit größter Unbequemlichkeit beſucht werden müſſen, oft ganz überhoben ſeyn. Die Zeit, wie lange man dergleichen Bäder wiederhohlen dürfe, muß durch die Dauer der Zufälle, wogegen ſie verordnet worden, beſtimmt werden.

Um den Durſt, vornehmlich bey Schwitzbädern zu ſtillen, kann man ſich einer Limonade mit Citronſchale, die man auf Zucker abgerieben, bedienen; oder, wenn warme Getränke den Durſt nicht beſänftigen können, den Mund fleißig mit kaltem Waſſer ausſpühlen. Kalte Getränke würden das erwärmte Geblüt zu plötzlich und zu ſehr abkühlen, und zu mancherley Uebeln Gelegenheit geben.

Vom Nutzen und Gebrauch der gemeinen Bäder, von Hrn. D. Hirſchel, ſt. im 2 Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, S. 239, fgg.
Eb. Deſſ. Beytrag vom Nutzen der warmen und der Dampfbäder, ſt. im 3 Jahrg. derſelben, S. 65, fgg.

In der Chymie, verſteht man durch Dampfbad, den Dunſt des kochenden Waſſers, ſo fern er zur Auflöſung eines Körpers gebraucht wird. Siehe Th. III, S. 416, und im IX Th. unter dem Art. Deſtillieren.

Dampf-Horn, ſiehe Dämpfer.

Dampf-Kreis, ſiehe Atmoſphäre.

Dampf-Kugel, um damit einen guten Geruch in die Zimmer zu bringen; ſiehe unter Räucherwerk.

Dampf-Maſchine, vermittelſt welcher das weiche Holz zum Bau tüchtig zu machen; ſiehe unter Holz. (Bau-)

Der Dampf- oder Dunſt-Maſchinen bedient man ſich auch in gewiſſen Krankheiten, vornehmlich in der Schwindſucht, um, vermittelſt derſelben, gewiſſe kräftige Arzeneyen in Form eines Dunſtes in die Lunge zu ziehen. Ich werde davon unter dem Art. Schwindſucht zu handeln, Gelegenheit nehmen.

Dampf-Nudeln, ſiehe unter Nudeln.

Dampfen, 1. Dampf von ſich geben. Die Kohlen dampfen. Der Kalk dampfet, wenn er gelöſchet wird. 2. In Geſtalt eines Dampfes aufſteigen. 3. Dampf verurſachen. So bedeutet dampfen im gemeinen Leben, im Tobacksrauchen einen ſtarken Dampf machen.

Danek, Dank, eine kleine Silbermünze, welche ſowohl in Perſien, als auch an einigen Orten in Arabien, gäng und gebe iſt, und am Gewichte $\frac{1}{6}$ Quentgen Silber enthält.

Danich, Danig, oder **Dank**, ein Gewicht von 8 Gran bey den Arabern, deſſen man ſich inſonderheit zum Wägen der Edelſteine bedienet. Siehe auch **Korolo**.

Dank, ſiehe die beyden vorhergehenden Artikel.

Danne, Dannenbaum; ſiehe Abies.

Dannhirſch, ſiehe **Damhirſch**.

Danzig-Or, oder **Danzickhor**, ein **Timpf**, iſt eine Silbermünze, welche zu Danzig geprägt wird, und nicht allein zu Riga und Königsberg, ſondern auch faſt in ganz Norden gültig iſt. Sie hält 18 Groſchen daſigen Geldes am Werthe.

Sonſt hat man auch daſelbſt noch eine kleinere Münze, welche Croutac. oder halbe Danziger oder Danzickhors genennet werden, und, dem Werthe nach, 9 Groſchen (den Groſchen zu 18 Pfennigen gerechnet,) betragen.

Danziger Aquavite, oder gebrannte Wäſſer, auch **Mennoniſten-Wäſſer** genannt, weil die Verfertiger meiſtens Mennoniſten ſind. Die beſte Fabrik derſelben iſt im Lachſe; daher die Benennung Danziger Lachs-Brandweine, Danziger Doppel-Lachs ꝛc. entſtanden ſind. Ueberhaupt giebt es 3 Sorten Danziger gebrannten Wäſſer, nämlich 1) auf Wein; oder 2) doppelt (dubbelt) abgezogene, und 3) ordinäre. Die beſondern Benennungen ſind: Alkermes, Krambambuli, Zimmet, Rataſia, Kümmel, Perſico, Citronen, Muſcat, Rosmarin, Angelica, Luftwaſſer, Nelken, Goldwaſſer, Pommeranzen, Roſſolis, Magenwaſſer ꝛc. Siehe auch Th. II, S. 362, f.

Danziger Bier, siehe Th. V, S. 18.

Daphne, siehe Lorbeerbaum.

Daphne alexandrina, siehe unter Mausdorn.

Daphnis altera, Daphnoides; siehe Seidelbaſt.

Dardanariat, L. Crimen dardanarius, iſt ein Verbrechen der Handwerksleute und Anderer, welche im Kaufen und Verkaufen falſch Maß, Ellen, Gewicht und Scheffel, brauchen, oder doch den Käufern das Maß nicht voll geben; wenn man vor und aufkaufet, u. ſ. f. Dieſes verdient nur eine willkührliche Strafe, und iſt von dem Crimen annonæ unterſchieden, wenn jemand, durch Zuſammenkaufung und Aufſchüttung des Getreides, Theurung oder Hungersnoth verurſachet; welches leztere hingegen, nach Beſchaffenheit der Umſtände, wohl am Leibe und Leben beſtrafet werden mag. Daher heißt auch Dardanarius, Fr. Dardanaire, eigentlich ein ſolcher ſchädlicher Auf und Verkäufer, auch ein jeder Monopoliſt, insbeſondere aber ein Kornwucherer, oder ſogenannter Kornjude; wovon an ſeinem Orte.

Dieſes Wort kommt von dem lateiniſchen nomine proprio *Dardanus* her, von dem man glaubte, daß er die Feld-Früchte durch eine gewiſſe Zauberey vernichte.

Darg-Torf, siehe unter Torf.

Darge, ein nur in der Mark Brandenburg übliches Wort, eine meſſingene Angel mit einem rothen Lappen zu bezeichnen, vermittelſt welcher die Hechte gefangen werden, weil ſie den rothen Lappen für Rothaugen anſehen.

Daridas, eine Sorte von indianiſchem Taffent, welcher von einer aus gewiſſen Kräutern verfertigten Seide gewebet wird. Siehe Gras-Taffent.

Darins, nennt man eine Art Zeuge von Hanf, die in Champagne verfertigt werden.

Darioles, ſüße Butterküchlein; ſiehe Th. VII, S. 484.

Darlage, ein oberdeutſches Wort, eine Sache welche dargeleget wird, beſonders aber Geld zu bezeichnen, welches bezahlet wird.

Darlehen, im Oberd. die **Darleihe**, dasjenige, was man einem andern lehnet oder leihet, beſonders Geld. Einem ein Darlehen geben. Jemanden um ein Darlehen erſuchen. Ein Darlehen, oder eine Darleihe auf Pfänder. Siehe den folgenden Artikel. In Baiern iſt für Darlehen auch Darſchuß üblich. Siehe auch Anlehn.

Darlehnen, im Oberd. darleihen, lehnen oder leihen, beſonders Geld leihen. Einem eine Summe Geldes darleihen, oder darlehnen.

Da dieſes Zeitwort nichts mehr bedeutet, als das einfache leihen, ſo kann man es gar wohl entbehren. Es iſt überdieß auch nur in der oberdeutſchen Mundart am üblichſten, welche einen Begriff gern mit ſo viel Sylben, als möglich iſt, ausdruckt. Siehe Lehnen und Leihen.

Daher die **Darleihung** oder **Darlehnung**; imgleichen der **Darleiher**, der einem andern etwas leihet.

Darleihe, darleihen; ſiehe **Darlehen. Darlehnen.**

Därme, **Gedärm**, L. Inteſtina, Fr. Entrailles, oder Boyaux, diejenigen häutigen Röhrchen in den thieriſchen Körpern, welche den Nahrungsſaft weiter befördern, und das Untaugliche aus dem Körper abführen. Sie werden überhaupt in dicke und dünne eingetheilet. Zu den dünnen gehören drey: nämlich: 1) der **Zwölffingerdarm**, L. Inteſtinum duodenum; er liegt auf der rechten Seite, und es iſt das Gekröſe an ihn geheftet; 2) der **Leerdarm**, L. Inteſtinum jejunum; in dieſen laſſen ſich die Milchadern häufig ein; 3) der **krumme Darm**, L. Inteſtinum ileum. Die dicken Därme fangen ſich von dem Blinddarm, L. Inteſtinum coecum, deſſen Untertheil verſchloſſen iſt, an. Ihm folgt der **Grimmdarm**, L. Inteſtinum colon, und endlich der **Maſtdarm**, oder **Afterdarm**, L. Inteſtinum rectum. Von dem Ausfallen des leztern, ſiehe Th. I, S. 446.

Von manchem Vieh werden die Därme ſogleich, wenn es geſchlachtet iſt, auf das ſauberſte gereinigt, und im ſiedenden Waſſer verwället, auch unter der Benennung

nung Kaldaunen insgemein verſpeiſet; oder, man gebraucht, wie die von den Schweinen überhaupt, alſo auch einige von den Schöpſen und Rindern, ſonderlich die dünnen, zu den Knack- Cervelat- und andern Arten von Würſten.

Gleichwie nun die Fleiſcher die Därme auf ſolche Art wohl nutzen und gebrauchen können: alſo wiſſen ſie auch andere Handwerker anzuwenden, und verſchiedene Manufacturen daraus zu verfertigen. Denn, die Saitenmacher machen, ſonderlich aus den Schaf- und Lämmer-Därmen, verſchiedene grobe und klare Saiten, auf allerhand muſikaliſche Inſtrumente, wie auch zu Racketen, bey dem Ballſchlagen, zu Armbrüſten ꝛc. Siehe Saiten.

In England weiß man von dem Maſtdarme der Ochſen ein gewiſſes Häutchen abzuziehen, welches nicht nur zu einem ſchönen Pflaſter gebrauchet werden kann, ſondern woraus auch die Gold- und Silberſchläger ihre Formen machen, worinn nach und nach das Gold und Silber zu ſehr dünnen Blättchen geſchlagen wird. Siehe Formen der Goldſchläger.

In Paris bedient man ſich, ſtatt lederner Riemen, zur Aufhängung der Wägen, von Därmen gemachter Stricke (Fr. Cordes de boyaux), weil durch die Elaſticität derſelben die Bewegung ſanfter wird. Auch iſt ſogar eine beſondere Art von Reſſorts erfunden worden, die von dergleichen Chorden gemacht werden, und die Stelle der ſtählernen vertreten.

Darm-Baum, Darmbeerbaum, L. Unedo; ſiehe unter Elſebeerbaum.

Darm-Bruch, ſiehe Th. VII. S. 1, fgg.

Darm-Entzündung beym Rindvieh; ſiehe **Magen- und Darm-Entzündung.**

Darm-Fraiß, ſiehe den folgenden Artikel.

Darm-Gicht. 1. **Die Gicht in den Därmen**, ein heftiges mit Verſtopfung und Aufblähung verbundenes Reißen in dem groben Gedärme; im Oberdeutſchen die

Darmfraiß, der Darmjammer, L. Paſſio iliaca, Miſerere. Dieſe ſchreckliche Krankheit nimmt ihren Anfang zuweilen nach einer Verſtopfung des Leibes von einigen Tagen, zuweilen aber auch ohne vorhergegangene Verſtopfung, mit einem Schmerze im Unterleibe, der ſich am meiſten um den Nabel herum äußert, und nach und nach zunimmt, bis er endlich ſehr heftig wird. Dabey iſt der Kranke beängſtigt. Zuweilen iſt eine Härte zu ſpüren, die wie ein Gürtel um den Leib gehet, wovon die Krankheit den Namen Chordapſus erhalten hat. Die Winde heulen in den Därmen, und es gehen auch wohl einige von oben fort, wobey ſich eine Neigung zum Erbrechen äußert. Bald darauf erfolgt ein wirkliches Erbrechen, welches immer zunimmt, bis endlich der Kranke, mit ſtets zunehmenden Schmerzen, alles, was er genießet, wieder hinwegbricht. Anfangs kommen mit dem Erbrechen nur die zuletzt genoſſenen Speiſen oder Getränke und ein gelber Schleim; nachher aber folgen faule übelriechende Materien, die, bey einem ſehr weit gekommenen Zufalle, den Excrementen an Geruche ähnlich, jedoch zugleich faulender ſind. Zuweilen iſt ein Geruch von beygebrachten ſtarkriechenden Klyſtieren damit vermiſcht. Manchmal werden auch wirkliche Excremente ausgebrochen. In der ganzen Zeit, da alles dieſes geſchieht, öffnet ſich der Leib nicht, außer etwa im Anfange, da die Klyſtiere noch einige Ueberreſte aus den untern Därmen, ohne alle Erleichterung des Kranken mitbringen. Der Leib wird mehr und mehr ausgeſpannt, und der Urin bleibt bald auch zurück, bald fließt er trübe und ſtinkend. Der Puls, welcher anfänglich hart iſt, wird klein und geſchwinder, die Kräfte verſchwinden völlig, und endlich kommen Phantaſien, der Schlucken, auch wohl Convulſionen, die Glieder werden kalt, und der Kranke ſtirbt plötzlich.

Für den Landmann, oder diejenigen, welche keinen Arzt zu Rathe ziehen können, theile, anſtatt der hin und

wieder

wieder angeprieſenen unwirkſamen Hausmittel, von verbrennten und pulveriſirten Lerchen, u. d. gl. folgende vernünftige Curmethode mit.

Da faſt allemal eine Entzündung in den dünnen Därmen, oder der Brand, die Urſache des Miſerere zu ſeyn pflegt: ſo bedient man ſich auch hier der Curart wider die Entzündung der Därme, die ſich von der Curart der Entzündungskolik, ſiehe unter Kolik, faſt nicht unterſcheidet. Die vorhergegangenen Urſachen zu einer Entzündung, welche zuweilen ſehr entfernt ſind, muß man, wo möglich, zu erforſchen ſuchen. Wenn man die entferntere Urſache entdeckt, und ihr beykommen kann, wie z. E. wenn ein Darm in einen Bruch eingeklemmt iſt, und ſich davon entzündet, ſo iſt dieſe zuerſt, oder zugleich mit der Entzündung, zu beſtreiten. Es iſt aber in den wenigſten Fällen etwas anders zu thun möglich, als die Entzündung unmittelbar anzugreifen, und ſie aufs geſchwindeſte zu zertheilen. Man muß mit ſehr reichlichem Blutlaßen den Anfang machen, und ſogleich laxirende Klyſtiere, aus Gerſtenptiſane und wohl einem halben Pfunde Oehl, geben. Um von oben mit Arzeneyen zu Hülfe zu kommen, muß das Erbrechen, wo möglich, gehemmt werden. Hierzu dient das flüßige Laudanum, wovon alle zwo Stunden, doch nur ſo lange, bis das Erbrechen geſtillt iſt, jedesmal 15 Tropfen in einer halben Theetaſſevoll Meliſſenwaſſer zu nehmen ſind. Die Getränke, welche alsdenn gereicht werden, müſſen ein wenig abführen. Die Molken ſind das beſte. Man kann in 40 Loth derſelben, 6 Loth Manna, und 20 Gran Salpeter, oder, in der Eil, nur Honig darinn auflöſen. Es kann auch Mandelmilch und Gerſtenptiſane getrunken werden. Ein Thee von Pappeln iſt auch ſehr nützlich, und hat zuweilen die Cur allein verrichtet. Der Unter-Leib muß beſtändig mit erweichenden Umſchlägen gebähet werden. Die Klyſtiere ſind oft zu wiederhohlen und zu verändern; und ſelbſt die lauen Bäder finden hier noch

öfter Statt, wie bey der Entzündungskolik. Ruland hat eine vielwöchentliche Verſtopfung des Leibes durch ein Klyſtier von ½ Pfund Leinöhl, mit 1½ Quentg. Coloquintenküchlein (Trochiſci Alhandal) ein wenig aufgekocht, welches er theils einſpritzen, theils auf den Nabel ſtreichen laßen, glücklich gehoben. Zuweilen wirken dergleichen Klyſtiere beſſer, wenn man vorher, nach dem Rathe des Hippokrates, die untern Därme mit einem Blaſebalg aufbläßet, und unmittelbar darauf das Klyſtier appliciret. Zu den Bädern ſind die von lauem Waſſer, oder die oehligten und andere erweichende, die beſten. Man kann, wie in der Kolik, beym Einſteigen, eine Abführung nehmen. Zu den Bähungen nimmt man zuweilen das Netz und die Därme geſchlachteter Thiere, ſo warm, als ſie ausgeſchnitten werden.

Wenn das Blutlaßen, die öftern Klyſtiere, die Bähungen, die wiederhohlten Bäder und die abführenden Getränke, nicht anſchlagen wollen, giebt man Klyſtiere von Tobaksrauche; ja, es iſt nicht einmal nöthig, es erſt aufs äußerſte kommen zu laßen. Man kann ſie geben, ſobald ſich die Verſtopfung ſehr hartnäckig beweiſet. Die Art, den Tobaksrauch einzublaſen, werde an ſeinem Orte beſchrieben. Wenn nach allen dieſen Hülfsmitteln der Schmerz nachläßt, ehe der Kranke alle Kräfte verloren hat; wenn zugleich der Puls beſſer geht, das Erbrechen ſich mindert, und die Materien weniger faulend werden; wenn einige Regungen im Leibe geſpüret werden, und etwas von unten abgehet, wobey die Kräfte zugleich beſſer werden: ſo iſt Hoffnung zur Geneſung. Außerdem aber darf man weder das Ende der Schmerzen, noch die erſtaunlichſten faulendſten Oeffnungen für gute Zeichen halten, die ſich vielmehr oft ganz nahe vor dem Tode äußern, und den Brand anzeigen.

Wenn das Miſerere von verhärteten Materien in den Därmen entſteht, ſo iſt vorher der Leib lange verſchloſſen geweſen, ohne einen ſcharfen Schmerz erregt zu haben;

; der Bauch iſt nach und nach ſchwerer und mehr
pannt worden; man kann die Verhärtungen in
ärmen fühlen; der Kranke ſtößt Winde auf, hat
n Fieber, aber ein galligtes und ſchleimigtes Er-
ı, welches zulezt kothiger wird. Bey dieſer Krank-
weit mehr Hoffnung, als bey der vorhergehenden.
ınze Cur beſteht in erweichenden Flüßigkeiten, wel-
ı oben, unten und außen, in Menge beygebracht
müſſen. Es können eben dieſelben Klyſtiere,
ıke und Bähungen ſeyn, wie bey der vorigen Art
iſerere. Die erſtern müſſen eben ſo reichlich Oehl
; und hier dienen auch zum Getränke die fetteſten
n und Oehl. Dieſe muß man aber nicht laulich,
ı ganz warm geben, um zu verhüten, daß ſie das
hen nicht befördern, wiewohl ſie darum doch wie-
lt werden müſſen.

ührt das Miſerere von einem eingeklemmten Bruch
) muß dieſer zuerſt curirt werden. Der Kranke
uf dem Rücken im Bette liegen, ſo daß die Laſt
sgetretenen Därme nach der Oeffnung am Unter-
durch welche die Därme ausgetreten ſind, hindrük-
wobey die Füße dergeſtalt nach dem Leibe zu-
ogen werden müſſen, daß die Knie in der Höhe
en. In dieſer Lage muß er, ſoviel als möglich,
dig bleiben, auch ſo eine Ader öffnen laßen, und
lut hergeben. Gleich nach dem Blutlaßen wird
yſtier von Pappeln in Gerſtenwaſſer gekocht, oder
ndern erweichenden Kräutern, applicirt. Auf den
ı eingezwängten Bruch leget man alle Viertelſtun-
n neuem leinene in Eiswaſſer getauchte Tücher;
findet dieſes Mittel nur im Anfange Statt. Hat
as Uebel bereits 10 bis 12 Stunden mit Heftigkeit
)auert, ſo muß man erweichende Breyumſchläge
flegen. Man kann flanellene Tücher in ein laues
ı von Pappeln und Fliederblumen tauchen, und
ieuern, oder einen ungekochten Strang Garn in

Milch

Milch kochen, und leidlich warm anlegen; anderer künstlicherer Umschläge zu geschweigen. Wenn alles dieses unzulänglich ist, müssen die Tobacksrauch-Klystiere versucht werden; und wenn auch diese mißlängen, ist die Hülfe eines geschickten Wundarztes, zur Anstellung der Operation, unentbehrlich.

Manchmal entsteht ein Miserere davon, daß sich ein Theil des vorherliegenden Gedärmes in die Höhle des nächstliegenden einschiebet, und es verstopfet. Es ist aber zu bedauern, daß in solchem Fall der Arm der Hülfe, theils aus Mangel der Kennzeichen, theils der Hülfsmittel, zu kurz ist. Gemeiniglich läßt man die Kranken Bleykugeln oder rohes Queckſilber verschlingen, sich sodenn zu Pferde setzen, oder auf andere Weise rütteln und schütteln, damit die Schwere des Metalles die Därme aus einander drücke. Ist die Einschiebung, wie wohl mehrentheils Statt findet, von oben her nach unten zu geschehen: so ist es unbegreiflich, wie hier die Schwere des Metalles den eingeschobenen Darm zurückziehen sollte; wäre hingegen das untere Gedärm in die Höhle des nächst vorhergehenden eingeschoben, so würde auf dieses Mittel gewiß einige Hoffnung zu setzen seyn.

Entsteht die Darmgicht von Klumpen Würmern, welche die Därme verstopfen, so ist dabey der Leib nicht ganz und gar verstopft, obgleich die übrigen Zufälle dieser Krankheit vorhanden sind. Sollten in solchem Fall die übrigen Hülfsmittel, ob sie auch gleich mit wider die Würmer eingerichtet gewesen, keine Hoffnung geben, den Kranken vom Miserere zu befreyen: so wäre kein Bedenken dabey, ihn ein halbes oder ganzes Pfund Queckſilber trinken zu laßen.

Unheilbar sind die Arten der Darmgicht, wenn eine große Verhärtung der Drüse unter dem Magen (Pancreas) den Grimmdarm zusammendrücket und entzündet, oder eine andere harte Geschwulst die andern Därme drücket; wenn die Därme in dieser Krankheit zerberſten;

wenn

wenn eine hornigte Rinde den Grimmdarm verengert, oder ein Darm inwendig ganz zuſammenwächſt. Man muß gleichwohl in ſolchen Fällen, zumal, da die Kennzeichen ungewiß ſind, dem Kranken beſtmöglichſt zu Hulfe kommen.

Bey Pferden, iſt, die Darmgicht, welche von einer gänzlichen Verſchlingung und Verwickelung der Därme herruhrt, dermaßen ſchlimm und gefährlich, daß nichts dagegen hilft. Der Miſt dringt endlich ſogar dem Thiere zum Maule heraus, worauf der Tod bald zu folgen pflegt. Man kann indeſſen verſuchen, ob man durch 5 bis 6 Pfund reines Queckſilber, die man durch das Maul auf einmal eingießt, die verwickelten Gedärme noch wieder in Ordnung bringen kann.

2. Oft verſtehet man unter dem Namen der Darm-Gicht auch nur alle Arten von Schmerzen in den Gedärmen, wenn ſie gleich nicht mit ſo heftigen Zufällen verbunden ſind, als das Miſerere; die Kolik, Darm-Strenge, das Darmweh. Siehe Kolik.

Darm-Saite, ſiehe unter Saite.

Darm-Seuche der Schafe, Fr. Garget, iſt, nach Ellis Bericht, in ſeinem Werke von der engländiſchen Schaf-Zucht, eine gewiſſe tödliche Seuche unter den Schafen, wie unter dem Rindvieh, davon alle ihre Gedärme ſchwarz werden. Wenn ſie den Anfang nimmt, ſo gehen die Schafe ſteif mit den Hinterfüßen, oder mit Einem Fuße lahm, auch wohl mit beyden; oder der Bruſttheil wird ihnen ſchwärzlich. Ferner ſchwillt es allda; bisweilen werden Beulen daſelbſt, und kommen zur Reife. Solche müſſen ſodann mit einem ſcharfen Meſſer geöffnet, und hernach folgende Salbe auf dieſen ſchadhaften Ort geleget werden: Hefen, Seife, Salz, friſches Pappel-Kraut; alles mit einander dick gekocht. Zugleich kochet man etwas Knoblauch in einem Quart ſtark Bier, und giebt davon einem ſolchen Schafe dann und wann 3 Löffelvoll.

Darm-Strenge, Darmweh; ſiehe Kolik.

Darnamas, nennet man die beſte Sorte Baumwolle, welche von Smyrna gebracht wird.

Es ſoll dieſelbe ihren Namen von einer gewiſſen Ebene bey der gemeldeten Stadt haben, woſelbſt ſie in ſo großer Menge erzeuget wird, daß man deren jährlich bis 10000 Ballen verführen kann, ob man ihrer gleich zum wenigſten eben ſo viel in den hieſigen Landesmanufacturen verbrauchet.

Darre, von dem Zeitworte darren, oder **dörren**. 1. Die Handlung des Dörrens. Die Darre des Malzes, des Obſtes vornehmen. Die Darre iſt dießmal ſchlecht gerathen.

2. Ein Ofen, ſowohl das Getreide zu Malze, als auch Obſt, Hopfen, Flachs u. ſ. f. zu dörren oder zu darren; imgleichen das Gebäude, in welchem ſich ein ſolcher Ofen befindet, das Darrhaus.

3. Eine Krankheit der Thiere und Gewächſe, welche mit einem Ausdorren der Säfte verbunden iſt, und bey dem Menſchen die Auszehrung, die Schwindſucht, genannt wird. Doch nennet man die Schwindſucht bey den Kindern im gemeinen Leben gleichfalls die Darre; ſiehe Darrſucht.

Die Darre bey den Pferden, iſt ein Zufall, dabey ſie nicht gedeihen können; eine Auszehrung, wobey ſie nach und nach abnehmen und dürre werden. Siehe Schwindſucht der Pferde.

Die Darre bey den Vögeln, auch die Dürrmaden genannt, iſt eine gewiſſe Krankheit, welche mit einem Geſchwür über dem Schwanze verbunden iſt.

Von der Darre bey Canarienvögeln, ſ. Th. VII, S. 604.

Von der Darre bey Nachtigallen und Tauben, ſiehe unter Nachtigall und Taube.

Bey den Bäumen, beſtehet die Darre in einer Austrocknung, da denn die Schale abfällt und der Baum wurmſtichig und dürr wird. Siehe Verdörren.

Darre, (Dreſch-) ſiehe unter Dreſchen.

Darre, (Flachs-) siehe unter Flachs.

Darre, (Malz-) siehe Th. V, S. 63, fgg.

Darre, (Obst-) siehe unter Obst.

Darr-Balken, Dörrbalken, in den Malzdarren, Balken oder eiserne Stäbe, worauf die Darrbretter liegen.

Darr-Bleche, Dörrbleche, sind diejenigen Bleche, die man an einigen Orten anstatt der Horden auf die Malz-Darren zu legen pflegt. Sie sind eine Waare der Pfann- und Blechschmiede, und bestehen aus starken zusammengeschmiedeten schwarzen Blechen, welche wie ein Durchschlag durchlöchert sind.

Sonst heißt auch die blecherne Thüre vor dem Darr-Ofen ein Darrblech.

Darr-Brett, Dörrbrett, in den Malzdarren, durchlöcherte Bretter, deren man sich zuweilen statt der Darr-Bleche bedienet, das Malz darauf zu darren.

Darr-Geld, an einigen Orten die Abgabe, welche der Obrigkeit für die Freyheit, Malz zu machen, gegeben werden muß.

Darr-Gras, L. Holcus; siehe unter Gras.

Darr-Haus, ein Haus, worinn Malz, Obst, Flachs, u. s. f. gedarret wird, die Darre.

Vom Malzdarrhause, siehe Th. V, S. 61, fgg.

Darr-Horde, Darrhürde, aus häselnen Ruthen oder Draht geflochtene Horden, auf welche das Malz bey dem Darren ausgebreitet wird.

Darr-Ofen, ein jeder Ofen, worinn ein anderer Körper gedarret wird.

In den Glashütten, ist es ein Ofen, in welchem das Holz zum Glasschmelzen getrocknet wird.

Vom Malzdarrofen, siehe Th. V, S. 63, fgg.

Darschuß, siehe Darlehen.

Dartre, siehe Flechte.

Mit eben dieser Benennung belegt man auch eine gewisse Pferdekrankheit, die in einem sehr juckenden Geschwür besteht; siehe unter Geschwür.

Daſe, eine nur in dem Churkreiſe übliche Benennung der Stechfliegen oder Bremſen, welche ſie vermuthlich wegen ihres Summens erhalten haben.

Daſelbeule, ſiehe Th. VI, S 591.

Daßliſch Bier, ſiehe Th. V, S. 18.

Date, Dater, } ſiehe Datum.
Datieren, }

Datio in ſolutum, die Uebergebung an Zahlungs ſtatt, unter Zahlung.

Dato, von Dato, a Dato, nach Dato, eine Kaufmänniſche Formeln, die ſich oft in Wechſelbriefen befinden, und eine gewiſſe Zahlungszeit andeuten, z. von Dato über vier Wochen beliebe der Herr zu zahlen, ꝛc. Nach der Leipziger Wechſelordnung, §. 15, zeigt ſie an, daß die Zahlzeit nicht von der Acceptation an, ſondern von dem nachfolgenden Tage an, an welchem derſelbe datiret iſt, gerechnet wird; den Tag alſo, da er datiret iſt, nicht mitgerechnet. Die Urſache hiervon mag ſeyn, weil er ſchon in ſich ſelbſt, und alſo, ehe er noch acceptiret wird, einen gewiſſen Verfalltag hat.

Die Handelsleute machen ſonſt zwar unter den Wechſelbriefen, die *a dato*, und denen, die *nach dato* lauten, einen groſſen Unterſcheid, ſo, daß bey einem Wechſelbriefe, welcher a dato (d. i. von *dato*) geſtellet, der Tag des Datum ſowohl als der Tag der Acceptation mit zu zählen ſey; da hingegen bey denen, die nach *dato* geſtellet ſind, der Tag des Datum nicht mitgerechnet würde. Da man aber allenthalben darinn auf die Diſpoſition der Wechſelordnungen ſehen muß: ſo werden hingegen an andern Orten, wovon gar nichts diſponirt zu finden iſt, die Formalien: dato, a dato, de dato, oder nach dato, alle für einerley geachtet.

Siehe auch den Artikel **Datum**.

Dattel, Gr. und L. Dactylus, Caryota, Caryotis, Fr. Datte (*), eine längliche Frucht, in der Größe und äußer-

(*) Der deutſche Name, das Ital. Dattero und Dattole, das Franzöſ. Datte, das Engl. Date, das Poln. Daktyl, ſind insgeſammt aus dem Griech. Δακτυλος, welchen Namen dieſe Frucht wegen ihrer Aehnlichkeit mit einem Finger erhalten hat.

äußerlichen Geſtalt den Eicheln nicht ungleich, aber etwas gröſſer, und ein wenig dicker, als ein Daumen. Sie hat äußerlich ein dünnes röthlich-gelbes Häutchen, unter welchem ein ſüßes und gleichſam ſchleimichtes Mark enthalten iſt, in deſſen Mitte ein ſehr harter länglichrunder Kern liegt, durch welchen, der Länge nach, eine Ritze gehet. Dieſe Früchte kommen aus Syrien, Tunis, Salee, und andern Orten, über Spanien und Italien, und wachſen auf den Palmenbäumen, (daher ſie auch Palmulæ heißen) und zwar eigentlich an der ſogenannten groſſen Palme, L. Palma major, welche deswegen auch der Dattelbaum, oder die Dattelpalme, L. Phoenix dactylifera *Linn.* Fr. Dattier, heißt. Sonſt nennet man ihn auch ſchlechtweg Palmbaum, L. Palma, Fr. Palmier; da hingegen derjenige, welcher heut zu Tage in vielen Gärten Deutſchlandes gefunden wird, der kleine, niedrige oder wilde Dattelbaum, L. Palma minor, hortenſis oder humilis, oder Palmites, und von Einigen auch Tamarindus genannt wird. Siehe Tamarinden. Auch giebt es eine ſogenannte Butterdattel- oder Zwerg-Palme, Chamærops humilis *Linn.* welche im ſüdlichen Europa, ſonderlich in Spanien, wohnt, wo die Blätter ſtatt der Beſen und des Baſts gebraucht werden, und die Wurzel, nach abgezogener Schale, roh gegeſſen wird. Die Geſtalt der vollkommenen Datteln dieſer Palme gleichet den Oliven. Ihre Farbe iſt nußbraun; bey den ſchönſten aber kaſtanienbraun. Die äußere Rinde iſt dünn und ſehr glänzend, die mittlere hingegen dicker, faſerig und graulich. Unter dieſer befindet ſich die fleiſchige und weichere Bedeckung des Kernes, welche die Farbe der friſchen Muscaten-Blühte hat. Der Geruch dieſes fleiſchigen Weſens iſt unangenehm, wie von alter Butter, und ein Zeichen der Reife bey dieſen Datteln, die daher auch den Namen der Butterdatteln erhalten haben. Die Kerne ſind länglich, am oberſten Ende ſpitziger als unten, ſteinhart, etwas

glatt, und mit tiefen verzogenen Eindrücken bezeichnet.

Das erste Geschlecht der Palmen oder der eigentliche gemeine Dattelbaum, hat eine besondere männliche, und eine von dieser sowohl verschiedene, als völlig abgesonderte weibliche Pflanze. Zuweilen finden sich an den weiblichen Blumensträußern dieser Palmen einzelne männliche Blumen mit eingestreuet, die entweder, wie an einigen unserer gemeinen Pflanzen, ganz versteckt, oder offenbar zu sehen sind. Bey andern Arten der Palmen, als z. E. der Brennpalme (Caryota), finden sich besondere wahre männliche Blumen mit den weiblichen auf einerley gemeinschaftlichen Blumenstrauße beysammen. Die Schirmpalme (Corypha), ist eine ordentliche fruchtbare Zwitterpalme. Die Weinpalme (Borassus) hat eine männliche, von ihrer weiblichen ganz abgesonderte Pflanze. Die oben erwähnte Butterdattelpalme (Chamærops) geht von allen vorigen darinn offenbar ab, daß sie eine wahre weibliche Zwitterpflanze, und eine durchaus darzu gehörige, von ihr abgesonderte, männliche hat.

Der rechte und wahre Dattelbaum wächst eigentlich in Judäa, Syrien, Arabien, Persien und Aegypten, wie auch in beyden Indien, vornehmlich in dem gelobten Lande (Palästina), in welchem die Stadt Jericho, wegen der vielen daherum wachsenden Palmen den Namen erlangt hat, daß sie in der heil. Schrift (5 B. Mos. XXXIV, 3. B. der Richter I, 16. 2 Chron. XXXVIII, 15) die Palmenstadt genannt wird. Es werden zwar aus Italien sowohl kleine als erwachsene Dattelbäume, von 1, 2 bis 3 Fuß zu uns gebracht, und etliche Jahre erhalten; sie erfordern aber viele Sorgfalt, durch welche es auch so weit gekommen ist, daß wir in Deutschland verschiedene Beyspiele fruchttragender Palmbäume haben. Auch werden sie, wie ich weiter unten zeigen werde, von fleißigen Gärtnern aus ihren steinharten Kernen erzielet;

dauern

dauern aber ebenfalls nicht gar lange, und wollen des Winters sehr wohl bewahret seyn.

Die Wurzel dieses Baums ist stark, dick, holzig, gemeiniglich einfach, doch zuweilen auch getheilt, und gehet, wenn es das Erdreich zuläßt, gerade abwärts; auch laufen oben auf der Erde einige Arme davon aus, welche von außenher mit einer rindenhaften Substanz überzogen, von innen aber holzig, faserig und fest, von braunrother Farbe, und einem unangenehmen wilden Geschmack sind.

Der Stamm ist einfach, gerade aufwärts steigend und cylindrisch. Die Dicke und Länge ist dessen Kräften und Stärke im Wachsthum gemäß. Er hat keine Rinde, sondern wenn er noch jung ist, wird er von den Ueberbleibseln der abgeworfenen und abgeschnittenen Sprossen beschützt, daher er ganz rauh und schuppicht, und braunschwarz von Farbe ist. Die innere Substanz ist, von oben bis an die Wurzel hinaus, aus aneinanderhangenden dicken, holzigen, festen, doch aber leichten Fäserlein zusammengesetzt, welche doch zugleich sehr schwammicht, und fast mit dem Finger zu zerquetschen sind. Weil nun dieses Holz von keiner Härte ist, so hält es auch keine Säge, und taugt wohl zu nichts, als zu einigen Stützen und Stielen der elenden Hütten, dergleichen die Einwohner dieses Landes gemeiniglich bewohnen. Der etwas erwachsene und schon bejahrte Stamm hat innerlich kein Mark mehr, sondern an dessen Statt läuft in der Mitte ein starker Nerve herab, welcher dikker, stärker und fester, als die übrige Substanz des Stammes ist, mit welchem er auch so wenig zusammenhängt, daß er mit den Nägeln gar leicht davon abzusondern ist. In den zarten Gewächsen hingegen ist dieses Mark dermaßen zart, weich und weiß, daß es als ein Leckerbissen zur Speise gewählet wird, wiewohl es ohne des Baums unfehlbaren Untergang nicht abgesondert werden kann,

weil darinn der Stoff zu den künftigen Blättern verborgen ſteckt.

Der oben an dem Gipfel grün-belaubte Stamm hat nicht ſowohl Blätter und Zweige, ſondern eigentlich Blätter-artige Flügel, welche aber dennoch Palmen-Zweige genannt werden. Dieſer werden wenigſtens 40, höchſtens 80, gezählet, und ſie umzingeln den Stamm in einer ſchönen, andern Bäumen ganz ungewöhnlichen Ordnung.

An denen freywillig aus den Sproſſen der Wurzel gezeugten Bäumen, zeiget ſich die Blühte und Frucht, wenn der Boden fruchtbar iſt, bereits im vierten Jahre; iſt ſelbiger aber ſchlecht, erſt im ſechſten oder ſiebenten. Der aus den Kernen erzielte Baum bringt ſeine Frucht allemal etwas ſpäter. Dieſe Früchte kommen, nicht, wie bey andern Bäumen, hier und da an verſchiedenen Orten, ſondern nur aus des Stammes oberſten Theil, da wo die Zweige eingefügt ſind, und zwar wie Beſen-förmige Trauben, welche anfangs mit einer dicken häutigen Hülſe oder Scheide (Lat. Spatha) umgeben ſind, die von außen mit einem dichten, weichen, dunkelrothen Gewebe beſetzt, inwendig aber weiß, glatt und feucht iſt.

Die Früchte des männlichen und weiblichen Palm-Baums ſind anfangs, der äußerlichen Geſtalt nach, nicht unterſchieden, ſondern jeder trägt Fruchtfächer, die einander gleichſehen, und, wenn man ſie eröffnet, von innen und außen ſchneeweiß, ganz glatt, und durch die enge Schließung des Faches oder Sackes in einen Ballen und Klumpen zuſammengepackt, indem die jungen Sprößlein, nebſt den Reiſern, woran ſie hangen, noch ſehr zart, weich und zum Eſſen ſchmackhaft ſind. Es hält aber beyderley Geſchlecht der Palmbäume im Hervortreiben der Fruchtfächer folgende Ordnung. Im Anfang des Februarius, oder auch, nach Beſchaffenheit der Witterung, wohl noch eher, werden die Bäume durch die Strahlen der herannahenden Sonnenwärme gereizet, daß

daß ſie in den Schoß der Zweige den Anfang der Frucht-Säcke herauszuſtoßen und in die Höhe zu ſchieben beginnen, wiewohl ſelbige noch unter der Verdeckung der Zweige verborgen bleiben. Sobald ſie aber aus ſelbigen hervorkeimen, breiten ſie ſich immer mehr und mehr aus, und ſchwellen von der darinn vorhandenen häufigen Menge der Früchte dermaßen auf, daß ſie im folgenden Märzmonath zerberſten, und auf einer Seite (ſelten auf beyden) den Ballen, woran die Früchte hangen, ausſchütten, welcher alsdenn ſeine häufige Reiſer ausbreitet, an welchen bey den männlichen Palmen kleine Blümlein, bey den weiblichen aber Pfläumlein-förmige Früchte, nach der Länge herab unordentlich ſtehen, deren jene zu baldiger Befruchtung der weiblichen Palmbäume dienen, dieſe aber langſam, und zwar erſt im fünften Monath, zur Zeitigung gelangen. Wenn die abhangenden Fruchttrauben das ihrige gethan haben, entzieht ihnen die Natur alle Nahrung, daher ſie alsdenn, um den Bäumen ein beſſeres Anſehen zu verſchaffen, abgeſchnitten werden. Ein noch junger Baum hat, nebſt den veralteten, wenig dergleichen Trauben; die in dem beſten Alter ſtehenden hingegen haben deren 8 bis 10, auch noch mehrere, die aber aus Mangel der Nahrung abſtehen müſſen, daher pflegt man ſie gern, wofern ſie nicht ſchon vorher zur Leckerkoſt abgepflückt worden, wegzuſchneiden.

Der Sack, worinn die Datteln anfangs eingeſchloſſen ſind, iſt auswendig mit einer weichen, dickhärigten, dunkelrothen Decke gleichſam überzogen, die, wenn ſie weggeſchabet wird, eine angenehme grüne Farbe zeiget. Inwendig iſt er weiß, glatt, feucht und etwas ſchleimig. Die innere Subſtanz iſt einer Rinde gleich, die ſich in Fäſerlein abſondern läßt; wenn ſie aber dürr wird, iſt ſie dem Leder ähnlich, von der Dicke eines Haberhalms, doch in dem eingebogenen Theil dünner als in dem andern, und in den weiblichen ſubtiler als in den männlichen.

Der Fruchtsproße der Datteln von dem männlichen Palmbaum, zeiget, bey seinem Ausbruch, eine Menge Blühte, und es wird derselbe von den Leckermäulern ausgeschnitten, und sonderlich als ein für Unvermögende dienliches Mittel, genossen. Er hat einen anfangs widerlich süßen, den Kastanien fast ähnlichen, und zulezt mit einer etwas bitterlichen Crudität vermischten, Geschmack. Werden diese Sprossen nicht ausgeschnitten, sondern am Baume gelaßen, so kommt aus selbigen häufige Blühte hervor. Die Blumen sind kleiner als die Mayenblümlein, dreyblätterig, weiß oder bleichgelblich, und mit eben soviel Staubfäden (Stamina), als Blättern, versehen. Sie haben, anstatt der Spitze, einen grünlich-fleischigten Anhang, welcher dem Coriandersamen in der Größe gleicht, und endlich als ein Stiel verwelket. Die Blumen sind inwendig und an den Staubfäden mit einem sehr häufigen, bleichgelben, leichten und subtilen Staub angefüllt. Wenn davon, eines Quentgens schwer, eingenommen wird, soll es noch weit mehr, als die Sprossen selbst, zum Venusdienst reizen. Die weibliche Datteltraube, welche keine Blumen voranschickt, sondern sogleich die Früchte zeigt, wird ebenfalls, wenn sie noch gleichsam in der Mutter verschlossen ist, von Leckermäulern zur Speise sowohl, als Lustreizung, gesucht. Wenn diese weibliche Trauben aus ihrem Fach ausbersten, sind die Früchte anfangs, der Größe und Ründe nach, den Pfefferkörnern nicht ungleich, der Farbe nach weißglänzend, und eines strengen Geschmacks. Eine einzige Traube hat deren öfters über 2000. Im April fangen diese Früchte an, sich auszubreiten, und länglich zu wachsen, da denn die Reiser, woran sie hangen, nebst den Datteln, eine bleichgelbe Farbe und einen noch strengern Geschmack bekommen. Im May erlangen sie die Größe der Kirschen, und eine grünliche Farbe; und es nimmt alsdenn auch der Dattel-Kern seinen Anfang, da unterdessen die Reiser sich immer

mer mehr verlängern und gelber werden. Mit Eintritt des Junius, oder an andern Orten noch eher, bekommen sie die Gestalt und Größe der Oliven, der Kern fängt an, hart zu werden, auch wird das Fleisch an der Frucht, nach verminderter Feuchtigkeit, etwas derber, jedoch ändert sich weder Farbe noch Geschmack. Im Julius gelangen sie zur gehörigen Gestalt, sind aber grasgrün, länglich; der Kern ist hart; das Fleisch ganz trocken, härtlich, der Geschmack aber herb. Die völlige Reife erfolgt endlich im Augustmonath. Sie reifen aber nicht, wie andere Pflaumengeschlechte, welche zugleich miteinander mürbe werden, sondern bekommen, gleich einem faulenden Apfel, gemeiniglich am untersten Theil einen weichen Fleck, welcher immer weiter um sich greift, und alle noch etwas rohe Substanz in wenig Tagen zur angenehmen Süßigkeit zeitiget. Alsdenn sammlet man sie von den Palmbäumen auf große Haufen, und leget sie an die Sonne, damit durch deren Strahlen die annoch übrige Crudität verzehret, die Frucht mehr erweichet, und ihre vollkommene Süßigkeit befördert werde.

Wenn diese Früchte gut gerathen sollen, müssen die Weibchen entweder nahe bey den Männchen stehen, oder die Stengel der Blumen von den Männchen abgeschnitten, und über die Weibchen gehängt werden, damit sie der an den Staubfäden in ziemlicher Menge befindliche Samenstaub treffe und schwängere. Welcher Art und Weise man sich nicht nur, nach dem Bericht der glaubwürdigsten Naturforscher bedienet, sondern welche man auch durch die vor einigen Jahren in Berlin von unserm berühmten Hrn. Prof. Gleditsch angestellten Versuche bestätigt findet. Hierdurch bekommen wir reife und gute Datteln.

Der Palmbaum, welchen unser unermüdeter Naturforscher zu Berlin nunmehr dreymal fruchtbar gemacht hat, befindet sich in dem Garten der Königl. Academie, und ist von derjenigen Gattung, welche unter der Benennung Chamærops bekannt ist, und zwar weiblichen Geschlechts; Palma dactylifera major, spi-

noſa, foemina, folio ſtabelliformi, *Boerh.* Er hatte ſonſt niemals die geringſten Früchte getragen, vielweniger ſolche, welche fruchtbaren Samen enthielten. Man trifft auch in den berliniſchen Gärten keinen männlichen von ſeiner Art an. Dennoch glückte dem Hrn. Prof. Gleditſch die Bemühungen, welche Andere vergebens angewandt hatten (*). Er erhielt im Frühling des Jahrs 1749 einige Blumen von dem zu Leipzig in dem Boſiſchen Garten befindlichen männlichen Palmbaum. Die Sonnenhitze hatte ſie in den 9 Tagen, da ſie unterweges waren, gänzlich welk gemacht, und der gröſte Theil des Blühtenſtaubes war aus den Samengefäßen gefallen. Ueberdem hatte der hieſige Baum völlig abgeblühet. Es war nur eine ſehr kleine Anzahl von Blumen auf dem Gipfel übrig geblieben, zu welchen endlich wider Vermuthen ein neuer kleiner Büſchel von Spätlingen hinzukam. Das Staubmehl ward über dieſe Blumen mit der Hand ausgeſtreuet, und das männliche Blumenbehältniß, welches ſchon ganz ſchimmelig war, hängte man über die Spätlinge. Der Erfolg zeigte die daher entſtandene Befruchtung augenſcheinlich. Die Griffel ſchwollen in groſſer Menge auf; es kamen Datteln hervor, und ſie ſchloſſen einen fruchtbringenden Samen in ſich. Dieſen ſteckte man im Frühjahr 1750 in die Erde. Kleine Palmbäume, welche darauf hervorſproſſen, waren unverwerfliche Zeugen dieſer Befruchtung.

Ein neuer ſehr einfacher Verſuch, welcher 1750 angeſtellt ward, hatte eben den erwünſchten Fortgang, als der vorige. Der Staub von den männlichen Blumen, die man von neuem aus Leipzig kommen ließ, drang ohne Verzug in die Griffel unſers weiblichen Baums, und machte eine groſſe Menge Datteln fruchtbar, ungeachtet dieſer Büſchel von dem feuchten Mooß, worein er gewickelt war, auf dem Wege ſchwarz und faul geworden. Die Trau-

(*) Der Prinz Eugen wünſchte ſich, bey ſeinem herannahenden Alter das Vergnügen zu haben, die Befruchtung der Dattelbäume, zu Wien in ſeinem Garten, mit eigenen Augen zu ſehen, von welcher er ſo viele und beſondere Umſtände geleſen und gehört hatte. In dieſer Abſicht wurden etlichemal für ihn aus der Barbarey, männliche und weibliche Dattelbäume verſchrieben. Dieſe waren von beſonderer Schönheit und Gröſe, und verurſachten allezeit auſſerordentliche Koſten. Sichern Nachrichten zufolge, hat der Prinz für einen ſo großen weiblichen und männlichen Dattelbaum allemal 100 Piſtolen bezahlen müſſen. Alle Vorſicht und Anſtalten wurden indeſſen durch Zufälle beſtändig vereitelt, und die Palmen vergingen, ohne daß der Prinz jemals das Vergnügen haben konnte, die Befruchtung zu erhalten.

Trauben dieſer Datteln wurden vom Hrn. Prof. der Königl. Academie zur Unterſuchung überreichet. Der gröſte Theil der Schwierigkeiten, welche die Kräuterkenner bey der Befruchtung der Pflanzen machen, fielen durch dieſen Verſuch zugleich über den Haufen.

Eben dieſer Verſuch iſt in dem Jahre 1751 gleichfalls gelungen. Auch der Einwurf, den die Gegner machen könnten, daß die Meynung von dem Geſchlecht der Pflanzen dadurch noch nicht erwieſen ſey, ſo lange man nicht durch die Erfahrung ſähe, daß die Früchte des Palmbaums künftig nicht reif würden, wenn keine männliche Blumen dazu kämen, ward gehoben. Denn im Jahre 1752 hängte man keine männliche Blumen über die weiblichen, und die Früchte wurden auch nicht reif, ſondern blieben ſo klein und unreif, wie ſie allemal vor dem Jahre 1749, ehe man den Verſuch angeſtellet, geweſen.

Einige Jahre darauf erhielt Hr. Prof. Gleditſch von dem markgräfl. badendurlachiſchen Rath, Hrn. D. Kölreuter, etwas friſchen Blumenſtaub von einer männlichen Palme, nebſt einem kleinen Vorrath von ſolchem, der ſchon ein Jahr lang aufbehalten worden. Letzterer zeigte bey den Verſuchen keine befruchtende Eigenſchaft mehr; der erſtere aber war deſto kräftiger. Zwiſchen dem 9 und 26 May des Jahres 1767, brachte unſere Palme 11 Blumenſträuſſer nach einander hervor. Nachdem der Baum vom Staube, alten Blättern, dürren Blumenbüſcheln und andern Ueberbleibſeln gehörig gereinigt und zu den Verſuchen vorbereitet worden, ſtellte Hr. Gleditſch damit von neuem ſeine Erfahrungen an. Die häufig an den Büſcheln ausbrechenden Blumen gaben einen ausnehmend ſtarken und durchdringenden, dabey aber ſo angenehm erquickenden und weinartigen, Geruch von ſich, welcher das ganze Gewächshaus anfüllete. Ein ſicheres Zeichen, daß ſich die Blumen zur Befruchtung völlig geöffnet hatten! Die Staubbeutel (Antheræ) waren nicht nur taub und ganz leer von der befruchtenden Materie, ſondern ſie dufteten auch nicht den ſchönen erquickenden Geruch von ſich, welcher ſonſt zu der Zeit an andern Blumen bemerkt wird. Da nun die Blumen unſerer Palme in ihrer vollkommenen Kraft ſtunden, und die geöffneten Befruchtungsnarben in derſelben mit ihren gewöhnlichen oehigten Feuchtigkeiten überzogen waren, fing Hr. Gleditſch die Befruchtung ſelbſt an. Unter den 11 blühenden Palmenbüſch ſuchte er die 3 vorderſten aus, die den Fenſtern im Glash ſe am nächſten, und der Sonnenwärme am meiſten ausgeſetzt waren. Den erſten belegte er mit dem alten Blumenſtaube; a er ohne Wirkung. Der zweyte und anſehnlichſte wurde mit dem

frischen Blumenstaube so weit befruchtet, als es damals der geöffneten Blumen halber geschehen konnte. Den dritten bestreute er bloß am untersten Ende. Als er hernach die Wirkung des Blumenstaubes untersuchte, fand er, daß der Blumenrand mit den tauben Staubfäden vergangen, oder doch verändert worden, die kleinen Fruchtknoten (Ovaria) aber derber, etwas weniges vergrößert, in der Farbe verändert waren, und glänzend zu werden anfiengen.

Die Befruchtung selbst ist so einfach als leicht, daß sie jedermann im Nothfall verrichten kann. In den Morgenländern wird sie auch wirklich an den Dattelbäumen von den gemeinsten Landleuten besorget. Sie stecken die männlichen staubreichen Blumenbüschel zu den weiblichen in eine Scheide auf die Palmen zusammen, oder streuen, ohne weitere Künste, den ausgefallenen Staub darüber. Auf eben diese Art hat Hr. Prof. Gleditsch den ausgefallenen Staub mit einem Kaffelöffel vom papiernen Umschlag abgekratzt und gelinde darauf fallen laßen. Bey dem letztern Versuch belegte er die geöffneten Blumen durch einen kleinen Haarpinsel der Mahler ordentlich mit dem Staube, ohne eine einzige zu verfehlen. Alle übrige Blumenbüschel ließen ihre kleine Früchtchen größtentheils fallen, und diejenigen, welche der aufsteigende Saft meistens im fleischigten Antheile etwas aufgetrieben hatte, brachten keinen Kern, sondern einen kleinen unfruchtbaren Samen, der an Größe einer gemeinen Küchenerbse gleichkam. Der große befruchtete Palmenstrauß brachte zu Ende des 7ten Monaths reife und vollkommene Datteln. Die von den erstern Blumen waren die größten; die andern aber, wegen der in den folgenden Monathen abnehmenden Sonnenwärme, von vermischter Größe, und durchgängig kleiner als die erstern.

Essai d'une fécondation artificielle fait sur l'espece de Palmier que l'on nomme Palma dactylifera folio flabelliformi, par Mr. GLEDITSCH, trad. du latin, st. im V Th. der *Mémoir. de l'Acad. R. d. Sc. & b. l. à Berl.* auf das Jahr 1749, à Berl. 1751, 4. S. 103—108.

Von Datteln, welche auf eine merkwürdige Art reif geworden, s. 2tes St. der Physikal. Belustig. Berl. 1751, 8. S. 81—96. St 4, S. 280—282. St. 8, S. 602—604. St. 16, S. 449, f.

Nachricht von der vermittelst Aufhängung der männlichen Palmblumen über die weiblichen verursachten Reifwerdung der Früchte des Palmbaums in dem botanischen Garten der Kön. Acad. d. Wiss. zu Berlin, st. im 1 St. der Berlin. crit. Nachr. aus dem Reiche der Gelehrs. a. d. J. 1751.

Versuche, durch die Kunst einen Palmbaum fruchtbar zu machen; Auszug aus den Abhdl. der Kön. Acad. d. Wiss. st. im 2ten St. der 6 Woche der Berlin. wöchentl. Relation der merkwürdigsten Sachen aus dem Reiche der Natur ꝛc. v. J. 1752, S. 89—91.

Ja.

Jo. Gottl. Gleditſchs kurze Nachricht von einer künſtlichen wohlgelungenen Befruchtung eines Palmbaumes, im königl. Kräuter-Garten zu Berlin, ſt. in Deſſen vermiſchten phyſikaliſch-botaniſch-oeconomiſchen Abhandlungen 1 Th. Halle 1765, gr. 8. S. 94—104.

Rélation de la fécondation artificielle d'un Palmier femelle, réitérée pour la troiſieme fois, & avec un plein ſuccès dans le jardin botanique de l'Acad. r. à Berl. lûe le 14 Juill. 1768, par Mr. GLEDITSCH, ſt. im XXIII Th. der Berliner *Mémoires*, a. d. J. 1767, à Berl. 1769, 4. S. 3—19. u. Deutſch, u. d. T. Nachricht von der zum drittenmal gelungenen Befruchtung des weiblichen Palmbaums, im königl. botaniſchen Garten zu Berlin, im 4 St. des II Bandes der Berlin. Sammlungen ꝛc. 1770, 8. S. 367—383.

Die Pflanzen des Dattelbaumes laßen ſich leichtlich aus dem Samen, welcher aus der Frucht genommen iſt, erlangen; nur muß man dahin ſehen, daß er friſch iſt. Man ſäet ihn in Töpfe, die mit leichter, fetter Erde angefüllt ſind, und auf ein mäßiges Treibbeet von Lohe eingeſenket werden, welches beſtändig in der mittlern Wärme erhalten, und die Erde öfters durchs Begießen erfriſchet wird. Wenn die Pflanzen aufgegangen und etwas erwachſen ſind, muß man jede in einen beſondern kleinen mit leichter Erde angefüllten Topf ſetzen, und wieder in ein Treibbeet einſenken, wo ſie begoſſen werden, und freye Luft, nach Verhältniß der warmen Witterung, und des Beetes, worauf ſie ſtehen, bekommen. Auf dieſem Beet bleiben ſie den ganzen Sommer über ſtehen; allein, zu Anfange des Auguſts gewöhnet man ſie nach und nach an mehrere Luft, um ſie zur Ankunft des Winters abzuhärten. Denn, wenn ſie zu ſehr getrieben werden, ſind ſie zu hart, daß ſie ohne große Beſchwerlichkeit nicht durch den Winter zu bringen ſind, beſonders wenn man kein Lohtreibhaus hat, ſie darinn aufzubehalten.

Zu Anfange des Octobers ſetzt man die Pflanzen ins Treibhaus, doch ſo, daß ſie einen mäßigen Grad Hitze bekommen. Sie könnten auch an einem kühlen Orte erhalten werden; ihr Wachsthum wird aber ſo ſehr aufgehalten, daß ſie im folgenden Sommer ihre Stärke nicht erlangen.

Wenn

Wenn man dieſe Pflanzen verſetzet, welches eigentlich jährlich einmal geſchehen ſollte, muß es mit der größten Behutſamkeit geſchehen, damit ihre große Wurzeln nicht verletzet oder abgeſchnitten werden. Man nimmt alle kleine Faſern hinweg, die ſich der Fäulniß nähern, ſonſt werden ſie bald darnach abſterben, und die neuen Faſern verhindern, herauszuwachſen, welches größtentheils das Wachsthum der Pflanzen zurückhalten würde.

Dieſe Pflanzen haben ſelbſt in ihrem Vaterlande einen ſehr langſamen Wuchs, und man kann daher nicht erwarten, daß ſie bey uns ſehr geſchwind wachſen ſollten. Man kann ſie aber ſehr weit bringen, wenn man die Töpfe, welche zur Größe der Pflanze ein Verhältniß haben, jedoch eher zu klein, als zu groß, ſeyn müſſen, in ein Lohtreibbeet ſetzet, welches man, ſo oft es nöthig iſt, erneuert, und die Pflanzen darinn Sommer und Winter ſtehen läßt.

GÜNTH. CPH. SCHELHAMMERI obſ. de palmæ ex ſemine ortu, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II. A. VIII. Obſ. 33.

Die Früchte des Palmbaums, oder die Datteln, müſſen, wenn ſie gut heißen ſollen, groß und vollkommen, ohne Runzeln, auswendig röthlichgelb, inwendig aber voll Saft und Fleiſch ſeyn. Lezteres muß unter der äußern Haut röthlich, bey dem Kerne aber weißlich, ausſehen. Der Geſchmack muß weinhaft und erquickend ſeyn; und wenn man ſie ſchüttelt, müſſen ſie nicht klappern. Diejenigen, welche trocken, hart, ohne Saft, runzelig, löcherig und wurmſtichig ſind, taugen nichts. Diejenigen, welche von Tunis kommen, ſind die beſten. Man bringt aus Syrien und Aegypten nach Europa Datteln, welche aber runzelig, und entweder auf den Bäumen vertrocknet, oder an Fäden gereihet, an der Luft gedöret worden ſind. Die, welche aus Spanien gebracht werden, ſind ſelten recht reif; und die von Salee werden gar leicht wurmſtichig, und verderben. Auch bringt man deren aus der Provence, die aber ebenfalls nicht von gehöriger

höriger Güte sind. Zu Amsterdam werden sie nach dem Centner von 100 Pfunden gemeiniglich zu 25 bis 30 Gulden verkauft, und nach dem Gewichte tarirt.

Der Palmbaum ist ein überaus nützlicher Baum. Die Einwohner der Gegenden, wo derselbe wächst, bedienen sich der Palmstämme zu Erbauung ihrer Hütten, und bedecken selbige mit den Zweigen. Die Trauben und Gehänge dienen zu Besen; die ausgeleerten Fächer und Säcke, worinn die Datteln ehemals verborgen gelegen, können auf verschiedene Weise gebogen, und zu Trinkgeschirren, Krügen, Schüsseln ꝛc. eingerichtet werden. Aus den Reisern und Ruthen der Gehänge, und langabhangenden Trauben, werden Stricke zu Schiff-Seilen bereitet. Es werden nämlich selbige, nachdem sie vorher gehörig gesäubert, und 8 Tage lang in Wasser geweicht worden, mit hölzernen Schlägeln geklopft, und dadurch zu einer Art Werg, die zur Seilerarbeit tauglich ist, gemacht. Aus eben diesem Zeuge werden auch Schuhe verfertigt, deren sich in den heißen Ländern das Bauern-Volk bedienet, und welche sie mit untergelegten Stricken befestigt. Aus den Blättern, sonderlich der wilden Palmbäume, wirket man die langen Matten und Decken, Tulet oder Djuler genannt, worein die zu verschikkenden Waaren gewickelt werden; auch werden daraus dünne Stricke gedrehet, womit diese Decken zugenähet werden. Man macht auch davon Körbe und Flechten, allerhand geringe Waaren darinn aufzubehalten. Ja, es werden durch gewisse Kunstgriffe auch verschiedene Fliegenwedel und Hauptdecken verfertigt, wenn sie vorher weiß gebleicht, verschiedentlich gefärbt, und mit allerley Saumwerk eingefaßt sind. Die indianischen Brachmanen schreiben auf die Palmblätter. Das kleine krause Netz, womit unten die Zweige eingefaßt sind, dienet zum Zunder; auch leistet es, zu Verwahrung der Wasserkrüge und anderer Trinkgeschirre, imgleichen zur Befestigung und Verführung der irdenen

und

und gläſernen Geſchirre, eben den Nutzen, wie Werg und Stroh.

Daß die Sproßen und Früchte, noch ehe ſie zum Ausbruch und Zeitigung gelangt ſind, zur Leckerkoſt und Liebesreizung gewählt werden, habe bereits oben erwähnt. Wenn aber die Früchte ſelbſt reif werden, müſſen ſie den größten Theil des Hungers der Einwohner ſtillen, als welche dieſelben auf allerhand Art zuzubereiten, und damit Hunger und Durſt zu befriedigen wiſſen.

Aus den Früchten gewiſſer Arten von Palmen, inſonderheit der Th. II, S. 277 beſchriebenen Aouara, und der Pflaumpalme (Elate ſylveſtris *Linn.*), wird eine Art von Oehl, oder ein ſchmierichter dicker Saft, wie Butter, geſotten und gepreſſet. Es iſt dieſes das ſogenannte **Dattelöhl**, oder **Palmöhl**, L. Oleum palmæ, Oleum de Senega, Fr. Huile de Palme, Huile de Senega. Die Art ſolches zu verfertigen, iſt ſehr verſchieden. Einige nehmen die Früchte, und legen ſie auf große Haufen, damit durch die Sonnenhitze und eigene Schwere dieſe dicke und oehligte Feuchtigkeit herausgepreßt werde; Andere beſchweren dieſelben mit Gewichten, um dadurch eine größere Menge zu erhalten. Einige haben in ihren Wohnungen beſonders dazu eingerichtete unterirdiſche Keller, in welche die Datteln geſchüttet, und der herauslaufende Saft in beſondern Höhlen geſammlet wird; wenn aber dadurch nicht genug Oehl erhalten wird, ſo gießen ſie ſiedendes Waſſer darauf, damit der ſüße Saft dadurch verdicket und herausgezogen werde. Die gemeinſte Art iſt, daß man die reifen Früchte ſammlet, gelind aufbricht, und mit Waſſer in einem Gefäß ans Feuer ſetzt; wenn ſie zu kochen anfangen, rühret man ſie plötzlich mit einem flachen Stecken oder Spatel, das Fleiſch von den Steinen abzuſondern, da die leztern zu Boden ſinken; alsdenn breitet man ſie aus, und wenn ſie kalt ſind, wird daraus ein Weſen wie Butter, von einer blaſſen Fleiſchfarbe, welches wie Veilchen riecht, und, beſon-

ders

ders wenn es frisch ist, so süß und wohlschmeckend, wie unsere beste frische Butter, ist; wie denn auch die Negern damit ihren Reis und Brey schmackhaft zu machen pflegen. Sie schmieren sich auch damit, und machen ihre Gliedmaßen dadurch gelenk. Die Europäer finden es zu Brühen eben so gut, als frische Butter oder Speck, wenn es frisch ist; denn mit der Zeit wird es ranzig und ungeschmackt, und taugt alsdenn nur zu Lampen.

Aus dem eigentlichen Dattelbaum sowohl, als der Pflaumpalme, wird der Palmwein, oder sogenannte Palmsekt, verfertigt, welcher die Farbe und Consistenz des Milchrohms hat. Er wird auf unterschiedene Weise aus diesen Bäumen gezogen. Die erste bey den Negern gewöhnliche Weise, ist diese: Einige Zoll weit unter der Krone schneidet man einen Zweig bis auf einige Blätter ab, die man über den Einschnitt umbieget, und mit einem hölzernen Nagel, den man in den Baum schlägt, befestiget. Die Spitze dieser Blätter krümmet sich alsdenn in einen Flaschenkürbiß, oder in einen kleinen runden irdenen Topf mit weiter Oeffnung, welcher dergestalt angebracht ist, daß er weder abfallen, noch sich von den Blättern entfernen kann. Es tröpfelt alsdenn der aus dem abgeschnittenen Zweige dringende Saft längs den Blättern herab, und sammlet sich in dem angehängten Gefäß.

Die zweyte Art, Palmsekt aufzufangen, besteht darinn, daß man ein rundes Loch, anstatt eines Einschnitts am Gipfel des Baums macht und einige zusammengerollte Blätter hineinsteckt, welche anstatt einer bequemen Rinne dienen, wodurch die Feuchtigkeit in den angehängten Topf laufen kann.

Beym Dattelbaum sind beyde Methoden keiner sonderlichen Schwierigkeit unterworfen, weil man sich hier nur an solche Stämme halten darf, deren Höhe nicht über 5 Fuß beträgt. Wenn es aber darauf ankommt, Palmsekt von einem sehr hohen Baume zu sammlen, wie z. B. die Pflaumpalmen sind, so ist eine solche Beschäftigung schon mit weit mehrern Schwierigkeiten verknüpft.

Die

gen Vorrath von dieſem Safte, und er muß überdieß gleich friſch getrunken werden, weil er in kurzer Zeit eine merkliche Säure anzunehmen pflegt. Die Negern trinken ihn eher nicht, als nach 24 Stunden, oder wenn er durch die Gährung ſcharf genug geworden, den Gaumen auf eine angenehme Art zu reizen. Bis zum dritten Tag nach ſeiner Einſammlung läßt er ſich recht wohl trinken; hernach aber ſteigt er nach dem Kopf, und verurſachet eine ſehr gefährliche Trunkenheit. Wenn dieſe Zeit verſtrichen iſt, verwandelt er ſich in einen ſchlechten Eſſig, welcher alsbald einen unerträglichen Geruch anzunehmen pflegt.

Allgemeine Hiſtorie der Reiſen zu Waſſer und Lande, III Band, Lpz. 1748, 4. S. 288, f. und S. 462.
Berlin. Sammlungen, V B. 5 St. Berl. 1773, 8. S. 469, ſqq.

Der davon deſtillierte Brandwein bekommt bey den Landeseinwohnern den Namen einer Magenſtärkenden und Grimmenſtillenden Arzeney, damit das mahometiſche Geſetz nicht beleidiget werde; und es wiſſen ihn die Reichen, um ihm deſto kräftigere Wirkung zu verſchaffen, mit Gewürz und Ambra, zur Vergnügung des Geſchmackes und Geruchs, zu verſehen und zu verbeſſern.

Die Dattelkerne werden in den Morgenländern gemahlen, wie Mehl gebraucht, und inſonderheit den Kamelen zum Futter gegeben. Zu Babylon ſollen dieſelben von den Schmieden anſtatt der Kohlen gebraucht werden.

Was den Gebrauch der Datteln in Europa betrifft, ſo wird ihr Fleiſch, wenn es trocken iſt, gegeſſen. Es gleicht dem Fleiſch einer trocknen Feige. Die trocknen Datteln werden ſowohl ohne, als mit Zucker überzogen, unter dem Confecte aufgeſetzt. Für Schwindſüchtige und ſchwangere Perſonen, ſollen die Datteln eine ſtärkende Speiſe abgeben, zumal, wenn ein gutes Glas Wein darauf getrunken wird.

Man pflegt sie auch zu dämpfen, und mit Wein, Zucker, Zimmet und andern Specereyen zuzubereiten. Man nimmt, in dieser Absicht, den Kern nebst dem inwendigen Häutlein aus den Datteln, läßt sie in Butter dämpfen, gießet alsdenn Wein daran, und wirft Citronenschalen, Zucker und etwas Zimmet darein. Oder, es werden zuvörderst die Datteln in Wein geweichet, mit diesem hernach zum Feuer gesetzt, und darüber gedämpft; wenn nachher, wie schon gemeldet, Citronenschalen, Zukker und etwas Zimmet hinzugethan worden, werden sie angerichtet, und dabey annoch mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Um eine Torte von Datteln zu machen, werden die Dattelen in der Mitte entzweygeschnitten, und die Kerne nebst dem weißen Häutchen herausgenommen; hierauf muß man einen Theil derselben in Wein dämpfen, den andern aber hacken, mit zartgeriebenen Mandeln vermengen, eine kräftige Fülle davon machen, diese in einen gemeinen Torten- oder von Marcipanzeug aufgesetzten Teig, und die andern gedämpften Datteln darauf legen, die Torte mit eingemachten zierlich beschnittnen Citronen-Schalen auszieren, sie im Ofen backen laßen, und beym Anrichten Pommeranzenblühtwasser daran thun.

Wie ein Dattel-Muß zu machen sey, findet man im neuen lehrreichen und vollständ. Magazin für junges Frauenzimmer, Carlsruhe 1769, 8. S 694.

Die Dattelkerne laßen sich anstatt Kaffe gebrauchen. Nach dem Bericht des 19 St. der Stutg. physikalisch-ökonom. gemeinnützl. Wochenschr. v. J. 1756, hat ein erfahrner Arzt folgenden Versuch deßhalb angestellt. Es wurde von diesen Kernen 1 Loth geröstet, zerstoßen und mit 3 Schoppen Wasser, wie Kaffe gekocht, auch Schalenweise ohne und mit Zucker wie Kaffe getrunken. Der Geruch davon war, wiewohl sehr schwach, gewürzhaft; der Geschmack aber ein wenig säuerlich und anziehend, jedoch nicht ohne Süßigkeit; die Farbe röthlich und klar, nicht oehligt noch trüb, mithin alles annehm-

nehmlich zu trinken. Als es das erstemal morgens nüchtern mit 3 Schalenvoll geschehen, merkte man eine Stunde darnach Lüst zum Essen. Weder vor noch nach der Mahlzeit wurden Wallungen, dergleichen von dem Kafferank bey einigen Naturen zu entstehen pflegen, verspüret.

Ein thörichter Aberglaube war es vormals, wenn man den kleinen Kindern unwissend Dattelkerne in die Tasche steckte, und dabey glaubte, sie könnten alsdenn nicht fallen, oder sonst einen Schaden nehmen.

Des Palmoehls bedienen sich die Aerzte in Europa, die Glieder und Nerven zu stärken, und die Schmerzen des Podagra zu lindern, indem sie die Gliedmaßen mit erwärmten Palmoehl bähen. Man hält es für eine besondere Arzeney wider den Husten und Schnupfen, wenn man es, mit Weingeist vermengt, äußerlich aufleget. Insonderheit hat man dasselbe sehr heilsam befunden, 1) in denen Frostbeulen, die mit einem unleidlichen Jucken begleitet werden, sonderlich an den vom Frost geschwollenen oder gar aufgesprungenen Knöcheln an Händen und Füßen, welche leztere entsetzlich zu schmerzen pflegen; 2) in denen Ritzen oder Spalten, welche sich sowohl nach erlittener heftiger Kälte, oder auch nach oft gehabtem Chiragra und Podagra in den innern Flächen der Hände und Füße äußern, sie mögen entweder trocken, oder mit einem Ausfluß einer scharfen salzigen Materie verbunden seyn; 3) in den Rissen der Haut an Händen, welche sonderlich zur Winterszeit von vielem Waschen bey den Wäscherinnen entstehen. Vom zweyten Fall führt Hr. D. Bönneken, im 10 St. der Fränkischen Sammlungen, Nürnb. 1757, 8. S. 235, fgg. eine wichtige praktische Bemerkung an. Ferner soll auch dieses Oehl wider den Ausfall des Mastdarms bewährt seyn. Es hat aber dasselbe nicht nur eine überaus heilende und balsamische Kraft in lebendigen Körpern, sondern es äußert auch sogar eine der

Fäulniß widerſtehende Wirkung in todten Körpern, und wird daher zum anatomiſchen Einſpritzen mit Nutzen gebraucht.

SAM. THEOD. QUELLMALZ progr. de oleo palmæ, materia injectionibus anatomicis aptiſſima. Lpſ. 1750, 4. 2 B.

In den Apotheken hat man das Emplaſtrum dispalmæ, wozu eigentlich, nach der Vorſchrift des brandenburgiſchen Diſpenſatorium, das Palmöhl genommen werden ſollte; weil aber letzteres nicht allemahl vorräthig iſt, ſo hat man ein ähnliches Oehl zu ſubſtituiren geſucht. Man hat geglaubt, daß die erſten Knospen der Pappelweiden (Oculi ſ. gemmæ populi nigræ), welche bekanntermaßen ein angenehmes Oehl bey ſich führen, das ſogar etwas dem peruvianiſchen Balſam ähnliches hat, deſſen Stelle vertreten könne, ſo wie auch anſtatt der friſchen Palmblätter die jungen Eichenblätter zu dieſem Pflaſter zu nehmen, erlaubt worden.

Einige ſuchen das Palmöhl durch eine Vermiſchung von Baumöhl, Wachs, Violenwurzel und Curcumämehl nachzukünſteln; welcher Betrug aber leicht zu entdecken iſt, wenn man dergleichen Oehl an die freye Luft ſetzet, denn alsdenn verändert das ächte ſeine goldgelbe und natürliche Farbe, welches man an dem nachgemachten und falſchen nicht bemerkt. Mit der Zeit wird das ächte zwar auch weiß, es nimmt aber ſeine vorige Farbe wieder an, wenn man es an dem Feuer zergehen läßt, welches mit dem falſchen nicht geſchieht.

Vorzeiten verehrte man tapfern Helden und Siegs-Fürſten Palmenzweige, zum Zeichen ihres Sieges und Ueberwindung. Die triumphirenden Siegesfürſten zu Rom hatten auch Veſtes palmatas, d. i. Kleider, worein goldene Palmzweige gewirkt waren. Den Märtyrern gab man Palmen in den Händen, als ein Zeichen ihrer Beſtändigkeit und Sieges. In der h. Schrift wird der Gerechte mit dem Palmbaum verglichen.

GE. CARSTEN BLOCH tentamen Φοινικολογιας ſacræ, ſ. diſſertatio emblematico-theologica de Palma. Hafn. 1768. 8. 178 S.

Zu Rom pflegte man zum Neujahr Spatha'ion caryotarum, eine Palmſcheide mit heraushangenden Datteln, zu ſchenken; es war

war aber nur, wie aus dem Martialis (*) erhellet, ein Geſchenk für die Armen.

Relation ſur un Dattier dans le jardin imperial d'été à Petersbourg, dont les feuilles ſont en forme d'éventail, & qui porte des fruits, ſt. in der *Gazette litter. de Berl.* 1767, S. 356, f.

Sur les dattes, ſ. *Almanach de Gotha*, a. d. J. 1772, S. 154—156.

Vom Palmenbaum, ſ. Wolfg. Jac. Dümlers Baum- und Luſtgarten, Nürnb. 1664, 8. S. 382—404.

ENGELB. KAEMPFER amoenitatum exoticarum Faſciculus IV. continens relationes botanico-hiſtoricas de Palma dactylifera, in Perſide crescente, ſt. u. 1 K. T. in Deſſen *Amoenitatt. exot.* Lemgov. 1712, 4. S. 659—764.

FR. REDI notizie intorno alle palme. Fiorenz. 1666.

Deſcripcion y cultivo de la Palma, o Palmera donde ſe advierten algunas curioſidades dignas de ſaberſe, di ANT. CAP de VILA. 1763.

Auszug aus des Hrn. Anton Cap de Vila an den Hrn. Präſid. v. Haller, in ſpaniſcher Sprache geſchriebenen und eingeſchickten Aufſatz von der Wartung des Palmbaums, und einigen Merkwürdigkeiten dabey, deſſen Innhalt in der Verſamml. der Kön. Geſellſch. d. 10 Sept. 1763 von dem Hrn. Prof. Käſtner erzählt worden iſt, ſt. im 119 St. der Gött. Anz. v. gel. S. a. d. J. 1763, S. 961—966.

Obſervations ſur le Palmier, & méthode de cultiver cet arbre, tirées d'un Memoire eſpagnol envoyé à Mr. le Baron de Haller, par Dom ANTONIO CAP de VILA, ſt. im *Journ. encycloped.* du 1 Avr. 1764, S. 128—131.

Extrait de la deſcription & culture du Palmier, par Mr. ANT. CAP de VILA, ſt. im *Journ. oeconi.* Dec. 1766. S. 566, f.

Jo. Eph. Volkamers Beſchreibung des Dattel-tragenden Palm-Baums, ſt. in Deſſen *Continuation* der Nürnberg. *Heſperidum*, Nürnb. 1714, f. S. 222—226, u. 2 K. T.

Dattel-Kern, ſiehe oben, S. 753, f. 769, und 770, f. Mit eben dieſer Benennung beleget man auch einen Seidenwurm, der ſich eingeſponnen hat. Siehe Seidenwurm.

Dattel-Oehl, ſiehe oben, S. 766.

Dattel-Palme, ſiehe oben, S. 753.

(*) Aurea porrigitur Jani caryota calendis:
Sed tamen hoc munus pauperis eſſe ſolet.
MARTIAL. *Lib.* XIII. *Epigr.* 27.

Dattel-Pflaume, Fr. Prune datte; siehe unter Pflaume.

Dattel-Torte, siehe oben, S. 770.

Datum, L. Datum, Ital. Dato, Fr. Date, im gemeinen Leben, die Zeit und der Ort, wenn und wo ein Brief oder eine andere schriftliche Urkunde, als: Obligationen, Dingungscontracte und Wechselbriefe, geschrieben und ausgestellet worden. Das Datum in einen Brief oder andere Schrift schreiben und anmerken, heißt datieren, Fr. dater; gleichwie, wenn man in eine Schrift ein früheres oder späteres Datum setzet, als da sie wirklich ausgestellt worden ist, solches antidatieren, und ein dergleichen Datum selbst Antidatum heißt. Im Oberdeutschen nennet man das Datum eines Briefes oder einer Schrift, die Gabe derselben. Man sagt auch, daß eine Obligation, Fracht- und anderer Brief, u. d. gl. z. E. in Berlin, Hamburg ꝛc. datiert sey, wenn sie in einer oder der andern der benannten Städte geschrieben und unterzeichnet worden.

Man pflegt den Tag und das Jahr gemeiniglich nur mit Ziffern auszudrücken. In Briefschaften und Urkunden von Wichtigkeit aber, und wo sehr vieles auf das Datum ankommt, ist es nöthig, Jahr und Tag mit ordentlichen Buchstaben ganz auszuschreiben, weil die Ziffern leicht durch Hinzusetzung einer Ziffer vermehret, oder durch Radiren vermindert, und überhaupt verfälschet werden können. Diese Veränderung und Verfälschung des Datum in Urkunden, welche der eine Theil dabey vornimmt, gehört, weil dem andern Theile ein großer Schaden dadurch geschehen kann, unter die Arten eines strafbaren Falsi.

Es datieren die Kauf- und Handelsleute, auch Banquiers, nicht nur ihre Briefe, sondern auch die Memoriale, Rechnungen, und sogar auch die Artikel, welche sie in die Handels-Bücher eintragen, es mögen selbige gleich unter die Einnahme

oder

oder Ausgabe, oder in Credit, oder unter die Contanten geſtellet werden. Ueberhaupt iſt in Anſehung der Commercien faſt nichts von ſolcher Wichtigkeit, als das Datum, wie denn auch außer der Handlung bey Urkunden überhaupt das Datum ein weſentliches Stück iſt. Und ſo iſt inſonderheit bey Wechſelbriefen gleichfalls das Datum, wenn und wo ſie ausgeſtellet worden, eins der nöthigſten Stücke zu einem ordentlichen und gültigen Wechſelbriefe. Es wird aber ſolches hierbey deswegen erfordert: 1) damit ein Girant, wenn ein ſolcher Wechſelbrief mit Proteſt retournirte, allenfalls ſogleich an den Ausgeber gehen, und ſich von demſelben Satisfaction geben laßen könne. Und ob man ſchon dagegen einwenden mögte, daß dieſe Schwierigkeit alsdenn gehoben werden könnte, wenn ein ſolcher Girant an ſeinen vorhergehenden Giranten, und dieſer in der Ordnung weiter bis auf den erſten Giranten ginge, welcher denn ſchon wiſſen würde, wo derjenige auszufinden, der den Wechſelbrief ausgeſtellet: ſo ſind doch die Giranten bisweilen unterdeſſen in ihrem Credite dergeſtalt geändert, daß man ſich oft genöthigt ſieht, in der guten Hoffnung nach dem Traſſenten zu fragen, um bey demſelben beſſern Troſt zu finden. 2) Wofern ein Wechſelbrief a dato ausgeſtellet werden ſollen, und das Datum oben vergeſſen worden: ſo iſt er in Anſehung des Acceptanten oder Traſſaten null und nichtig, und kann von demſelben ohne Präjudiz nicht acceptiret werden; bey welchen Umſtänden ſich denn der Traſſent immer auf einen Proteſt gefaßt halten kann. 3) Da auch in verſchiedenen Handelsplätzen feſtgeſetzt iſt, daß Remittent ſchuldig ſeyn ſolle, alle Primawechſel, welche auf Sicht oder à Uſo lauten, zur Acceptation zu ſenden: ſo wird jedermann nicht begreifen können, was es dieſerwegen, und alsdenn für Schwierigkeit geben könnte, wenn das Datum, oder die Zeit, da der Wechſel ausgeſtellt worden, vergeſſen, mithin Traſſent nicht unwiderſprechlich erweiſen könnte, wenn er ſolche dem Remittenten zum Verſenden eingehändiget habe.

Die Acceptation der Wechſelbriefe betreffend: ſo ſind zwar verſchiedene Wechſelordnungen, welche ohne Unterſcheid prätendiren, daß die Zeit der Acceptation dabey bemerket werde;

Allgem. Preuß. Wechſelrecht, Art. 22.
Breßlauer Wechſelordnung, Art. 9.
Leipziger Wechſelordnung, Art. VIII.
Braunſchw. Wechſelordnung, Art. 19.
Nürnberg. Wechſelordnung, Cap. 2, Art. 10.

Frankfurter Wechſelordnung, Art. 7.
Danziger Wechſelordnung, Art. 10.
Augſpurger Wechſelordnung, Cap. 1, §. 9.

und es hat ſolches auch unſtreitig in Wechſelbriefen, welche auf Sicht oder à Uſo lauten, Statt, weil in dergleichen Wechſelbriefen die Verfallzeit von dem Tage der Acceptation an gerechnet wird. Bey Wechſelbriefen hingegen, welche à Dato lauten, wird in der Praxi um deswillen ſelten das Datum, wenn die Acceptation geſchehen, hinzugeſetzet, weil die Verfallzeit eines ſolchen Wechſels nicht von dem Datum der Acceptation, ſondern von dem Datum, wenn der Wechſelbrief ausgeſtellet worden, gerechnet wird.

In eigenen, oder auf ſich ſelbſt geſtellten Wechſeln, iſt es hauptſächlich deswegen nöthig, die Zeit, wenn ſolche ausgeſtellet worden, beyzufügen, damit theils um ſo beſſer beurtheilet werden könne, ob der Schuldner zu ſelbiger Zeit fähig geweſen, Wechſel auszuſtellen; theils auch, damit man, wenn die Zinſen bis zur Verfallzeit ſtipuliret worden, in Ausrechnung derſelben einen gewiſſen Termin, von welchem an zu rechnen, haben könne.

Bey andern Obligationen hat das Datum auch ſeinen beſondern Nutzen, immaßen z. E. bey einem Concurſe oder Creditweſen die Gläubiger mehrentheils nach dem Datum rangiret, d. i. nachdem ihr mit dem Schuldner errichteter Contract, oder die von ihm an dieſelben ausgeſtellte Schuldverſchreibung eher oder ſpäter ausgefertiget und unterſchrieben worden iſt.

Datura, ſiehe Stech-Apfel.

Daube, Dämpfen des Fleiſches; ſiehe oben, S. 638, f.

Daube, bey den Böttchern und im gemeinen Leben, die Seitenbretter eines hölzernen Gefäßes. Ein Faß in Dauben ſchlagen, es zerſchlagen. Siehe unter Böttcher, Th. VI, S. 85, fgg.

In Niederſachſen lautet dieſes Wort Deue, im Franz. Douve. Da die Dauben im Niederſ. auch Stäbe, im Engl. Staves, im Schwed. und Iſländ. Staf heißen, ſo ſcheinet es, daß beyde Wörter bloß durch den Ziſchlaut von einander unterſchieden ſind. Siehe Stab, Stubbe, und Zuber.

Daube,

Daube, (Bruſt-) Bruſt-Daubel, ſ. Th. VII, S. 135.

Daucus, ſiehe **Möhre.**

Dauen. Unter dieſem Worte, welches nur bey einigen Arten von Gärbern üblich iſt, beſonders bey ſolchen, welche Corduan bereiten, wird die ganze Zubereitung der gefärbten Leder verſtanden.

Es heißt auch aufgelöſet werden, und wird von dem Eiſe und gefrornen Körpern gebraucht. Siehe **Thauen.**

Daumen, Fr. Pouce, iſt der vornehmſte und ſtärkſte Finger der menſchlichen Hand. Die Griechen nannten ihn deswegen Ἀντίχειρ, d. i. die Gegenhand, und bey den Römern hieß er Pollex, d. i. der vielgeltende Finger. Faſt alle Völker haben ihn beſonders werth geachtet, und ſich deſſen zu verſchiedenen Sinnbildern und Deutungen bedienet. Bey den Römern war das Drücken des Daumens ein Zeichen beſonderer Gewogenheit; und wenn man einen ſehr lobte, ſo pflegte man beyde Daumen in die Höhe zu heben. Hingegen war das Niederdrücken des Daumens ein Zeichen der Ungnade und Verwerfung.

Die alten deutſchen Völker haben dem Daumen auch einen vorzüglichen Werth beygeleget. Man kann dieſes aus den angelſächſiſchen Geſetzen, wo die Strafen auf abgeſchnittene Finger geſetzt ſind, abnehmen. Hier wird der Daumen zu 20 Schill. der Nagel des Daumens zu 3 Schill. hingegen der Zeigefinger nur zu 8, der Mittelfinger zu 4, der Goldfinger zu 6, und der kleine Finger zu 11 Schill. angeſchlagen.

Die alten Deutſchen nannten ihn Doum, Töym, Thumia, Duym oder Dum, welcher Name entweder von Dôme, der Zwang, und doumen, conſtringere, oder von doen, d. i. thun, entſtanden ſeyn mag. Die Niederdeutſchen oder Holländer haben ihn noch in neuern Zeiten Wödenfinger oder Wöttlet genennet. Allem Anſehen nach iſt ihm dieſer Name von dem

Abgotte der alten Deutschen, dem Wodan, beygelegt, an welchem auch noch jetzo bey den Holländern der Mittwoch Woensdag genennet wird. Die Ausleger der Alterthümer sind darinn einig, daß dieser Wodan der Merkur gewesen sey, welcher, nach den Zeugnissen römischer Geschichtschreiber, in Deutschland stark verehret worden. Man hielt ihn für einen Gott des Krieges und Friedens, der Verträge und Bündnisse, der Handlung, des Spiels und der Räuberey. Fast alles dieses schrieben auch die Römer ihrem Merkur zu; und es ist daher kein Wunder, daß sie ihn mit dem deutschen Wodan für einerley hielten. Der Daumen ist also wahrscheinlicherweise dem deutschen Merkur oder Wodan gewidmet gewesen, so wie bey andern heidnischen Völkern die Finger überhaupt der Minerva zugeeignet waren.

Noch deutlicher läßt sich dieses aus dem symbolischen Gebrauche des Daumens bey unsern Vorfahren abnehmen. Wodan war ein Gott des Friedens und der Bündnisse. Wenn also die Deutschen einen Vertrag, Handel oder Bündniß schließen wollten: so bedienten sie sich dabey des dem Wodan zugeeigneten Daumens. Richer erzählet mit vieler Wahrscheinlichkeit, daß beyde Contrahenten die Gewohnheit gehabt, in solchem Falle die Daumen gegen einander zu halten, und dabey Dopp zu sagen. Das Wort dopp oder topp ist noch heut zu Tage bey Wetten und Gelübden in Niedersachsen üblich, und ist entweder aus Dum op, d. i. den Daumen in die Höhe, oder aus to Hop, d. i. zusammen, erwachsen. Die Redensart topp halten, heißt bey uns soviel als sein Gelübde erfüllen, sein Versprechen halten. Wenn die alten Deutschen einen Vertrag und Handel schlossen, so nenneten sie solches wöden, wedden oder wetten, vermuthlich von dem Wodan und dem ihm geweihten Wödensinger oder Daumen. Die Verlöbniß zwischen Braut und Bräutigam hieß sonderlich bey den Angelsachsen Wedde; daher noch heut zu Tage bey den Engländern Wedding, die Hochzeit, und to wed heurathen bedeutet. Die Beweddung oder Verlöbniß geschah also, daß die verlobenden Personen einen Ring in der sogenannten Wödespanne, d. i. zwischen dem Daumen und Zeigefinger der rechten Hand, in die Höhe gegen einander hielten, wie solches auf einigen alten Denkmälern zu sehen ist.

Das Brettſpiel ſowohl als die Rennſpiele, waren bey den alten deutſchen Sachſen von Wichtigkeit. Sie enthielten eine Art des Vertrages und der Wedden, welche die deutſche Treue unverbrüchlich erfüllt wiſſen wollte. Wenn man nun annimmt, daß der Wodan, ſo wie der römiſche Merkur, auch für einen Gott des Spiels geachtet ſey, wobey der ihm zugeeignete Daumen vorzüglich gebraucht ward: ſo laßen ſich daraus unterſchiedliche mit dem Daumen vorgenommene abergläubige Thorheiten erklären. Man ſagt noch heut zu Tage von einem der glücklich iſt, daß ihm das Spiel auf dem Daumen laufe. Leichtgläubige Chiromantiſten halten weiße Blumen auf dem Nagel des Daumens, und einen auf der Haut deſſelben befindlichen Wirbel, für ein Zeichen des Glücks im Spiel. In verſchiedenen Raritätencabinetten findet man alte in Gold und Silber gefaßte Daumen, welche vormals ohne Zweifel gewinnſüchtige Spieler bey ſich getragen, und dadurch ſich ein beſonderes Glück verſprochen haben.

Der Handel und Wandel gehörte mit in die Expedition des römiſchen Merkurs, und alſo auch wahrſcheinlich des deutſchen Wodans. Der dabey vorfallende Vertrag, die Berechnung und Auszahlung des Geldes, waren vornehmlich Beſchäftigungen des Daumens. Bey den Holländern heißt noch jezt: iets op zyn Duimcken weeren te verhaalen, ſoviel als etwas genau berechnen und umſtändlich (en detail) erzählen können. Im Weſtphäliſchen pflegt man von einem Reichen zu ſagen, daß er was für den Daumen zu ſchieben habe. Wenn ein Krüger viel Gäſte hat, ſo giebt man ihm Schuld, daß er einen Diebsdaumen im Hauſe haben müßte.

Aus dem abergläubiſchen Vertrauen, welches die Unwiſſenheit in den Daumen eines Gehenkten ſetzet, dem man eine große Kraft Glück zu bringen zuſchreibet, iſt auch vermuthlich die figürliche Art zu reden des großen Haufens entſtanden:

einem

einem den Daumen halten, ihm mit Rath und That beystehen.

JO. PRÆTORII philologemata abſtruſa de pollice, in quibus ſingularia animadverſa vom Diebsdaumen, & manu, ir. de pacibulo &c. Lpſ. 1677, 4.

Verſchiedene Denkmähler mittler Zeiten zeugen, daß der deutſche Adel den großen Siegelring auf dem Daumen getragen habe, worinn ihm in ſpätern Zeiten die graduirten Perſonen oder Doctores nachgefolgt ſind. Die Urſache deſſen war ohne Zweifel, weil man den Daumen für ein Sinnbild der Treue und Redlichkeit erkannte, und durch die Siegel die Gewißheit der Sachen aufrichtig bezeuget werden ſollte. Eben deswegen hat man auch zuweilen die Urkunden ſtatt des Siegels nur mit ſeinem Daumzeichen bedrücket.

Weil die Siegel in den älteſten Zeiten nicht wohl geſchnitten oder gegraben werden konnten: ſo drückte man etwa ein willkührliches Zeichen in eine Maſſe von Mehl, Honig und Wachs, in der Rückſeite aber muſte der Schuldner bey ſchriftlichen Verſicherungen ſeinen Daumen eindrücken, damit er ſolchen, wenn es zur Klage käme, wiederum einpaſſen und recognosciren könnte und müſte. Welches auch zu dem Namen Handfeſte und Daumenfeſte Gelegenheit gegeben haben mag.

Eigentlich ward das Daumenſiegel nur im Fall der Noth, wenn man ſein Siegel nicht hatte, gebraucht. Es war auch in der That die beſte Art nicht. Denn, obwohl der Siegler ſelbſt ſeinen Daumen leicht recognosciren konnte: ſo war es doch, im Fall die Zeugen verſtorben waren, für einen Dritten, der ſolche Daum-Maſſe nicht hatte, eine mißliche Sache. In den neuern Zeiten, da man über das hangende Siegel einen Namen eigenhändig zu ſchreiben pflegte, hatte es weniger damit zu bedeuten. Uebrigens waren, wie aus einigen Kaufbriefen erhellet, die Daumenſiegel noch im vorigen Jahrhundert gebräuchlich.

Sonſt

Sonſt hat man auch, nachdem die chriſtliche Religion eingeführt iſt, angefangen, die gelehrten Eide vor Gericht mit aufgehabenen Daumen, Zeige- und Mittel-Finger abzulegen, um dadurch ſich der Gegenwart der drey Perſonen des göttlichen Weſens zu erinnern. Die Strafe des Meineides in den deutſchen Reichsgeſetzen iſt indeſſen nur auf die Abhauung der Vordergelenke des Zeige- und Mittelfingers gerichtet, welches vermuthlich aus Hochachtung für den Daumen, deſſen Hülfe die menſchliche Nothdurft am wenigſten entbehren kann, und der an ſich nur aus zwey Gelenken beſteht, geſchehen ſeyn mag.

* K. Abhandlung von der Deutung des Daumens, ſonderlich bey den Deutſchen, ſt. im 46 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1752.

Es giebt eine gewiſſe Ungeſtallt des Daumens, da nämlich derſelbe rückwärts gebogen iſt, wie die Stützen oben an den Feuerpfannen, welche die Schüſſeln zu halten dienen. Dieſe Zurückbeugung kommt gemeiniglich von einer angewöhnten Bemühung her, welche man dieſen Finger thun läßt, um etwas, welches widerſtehet, zu ſtoßen, z. E. eine große Nähnadel. Dieſes iſt die Urſache, daß die Schneider gemeiniglich dergleichen gebogene Daumen haben, welche man daher auch Schneiderdaumen zu nennen pflegt. Kinder machen ſich manchmal eine Luſt, einander den Daumen auf dieſe Art rückwärts zu beugen, und dasjenige, welches es eine gewiſſe Zeit am geduldigſten aushält, trägt den Preis davon. Dieſes kleine Spiel machet endlich, durch öfteres Wiederhohlen, den Daumen ganz und gar Bogen-krumm; und wenn man einer ſolchen Ungeſtallt nicht bald abhilft, ſo würde man den Finger viel eher zerbrechen, als ihn nachher gerade machen. In ſolchem Fall muß man den Daumen des Kindes zwiſchen zwo Schienen von weißem Blech, mit Leinwand überzogen, legen, welche vermittelſt einer Schnur, die man mehr

oder

oder weniger feſt um dieſe zwo Schienen bindet, den Finger in gerader Linie halten, oder vielmehr das Ende derſelben gegen die innere Hand neigen werden. Die Schiene, welche über den Nagel gehet, muß ein wenig einwärts gebogen ſeyn, um den Obertheil des Daumens gegen die innere Hand zurück zu ſtoßen. Die jener entgegengeſtellte Schiene aber, nämlich die an der Fläche des Daumens, darf nur bis zum Gelenke reichen, um dem Finger die freye Bewegung zu laßen, und ihm zu erlauben, wieder einwärts zu kommen.

Daumen, iſt auch der zwölfte Theil eines Werkſchuhes oder Fußes, den man einen Zoll nennet; die Breite eines Daumens. Sechs Daumen, d. i. ſechs Zoll. Daher brauchen auch die Handwerksleute den Daumen zum meſſen, oder etwas ungefähr zu überſchlagen, wenn ſie eben keinen Zirkel und Linial zur Hand haben.

In den Waſſermühlen, werden die Hebearme, welche die Stampfen, Hämmer oder andere Körper aufheben, auch Daumen, und die Welle, woran ſie befeſtigt ſind, die Daumenwelle genannt, S. Däumling; entweder wegen einiger Aehnlichkeit mit dem Daumen an der Hand, oder auch als ein Ueberbleibſel der erſten eigentlichen Bedeutung dieſes Worts.

Daumen, (Diebs-) ſiehe oben, S. 779.

Daumen, (Schneider-) ſiehe oben, S. 781.

Daumen-Drücker, Fr. Clinche, an den Klinken ein breites, rundliches Stück Eiſen, worauf man mit dem Daumen drücket, wenn man die Klinke aufheben will.

An dem ſeidenen Strumpfwirkerſtuhl, nennet man Daumendrücker zwo elaſtiſche Federn, welche von der inwendigen Seite einen gebogenen Haken haben. Ihre Beſchreibung und Abbildung findet man in Jacobſons Schauplatz der Manufacturen, Band IV, S. 519.

Daumen-Eisen, 1. Bey den Drahtziehern ein Eisen, welches den ganzen Daumen bis an die Hand bedecket, damit sie bey dem Zuschlagen der Löcher in den Zugeisen den Daumen nicht verletzen.

2. Bey den Goldschmieden, ein Amboß, so wegen des einen Endes ein stumpfes Bechereisen ist, um an einem beynahe flachen Boden den Seitenrand darauf rund zu machen.

Daumen-Leder, Daumen-Ring, ein Ring von starkem Leder, den die Schuster an dem Daumen der rechten Hand haben, den Draht beym Zuziehen um denselben zu schlingen.

Daumensiegel, siehe oben, S. 780.

Daumen-Welle, siehe oben, S. 782.

Daune, siehe Flaumfeder.

Dauphin, siehe Delphin.

Dauphine, eine Art Birn; siehe Th. V, S. 461.

Dauphine, eine Art Pflaumen; siehe unter Pflaume.

Dauphine, ein sehr leichter wollener Zeug, oder eine Art schlechten und ungekreutzten Droguetts ganz von Wolle, die mit verschiedenen Farben schwach gesprenkelt, und auf einem Stuhl mit zween Tritten, wie die Camelote, Etamine, und andere dergleichen Zeuge, welche nicht übers Kreutz gewebt sind, gewirket wird. Die Dauphines werden sonderlich zu Rheims in Champagne, und zwar aus solcher Wolle gemacht, die erst, ehe sie gestrichen, gesponnen und auf dem Weberstuhle gearbeitet wird, auf verschiedene Art gefärbt und untereinander gemengt worden, wodurch sie ein Jaspis-mäßiges Ansehen bekommt. Ihre Breite ist $\frac{1}{2}$ Elle, und die Stücke halten mehrentheils 35 bis 45 Ellen, pariser Maaß. Man verbrauchet sie meistens zu Sommerkleidern für Mannspersonen, und zu Winterkleidern für das Frauenzimmer.

Man

Man verfertiget auch eine gleichmäßige Art von Zeugen zu Amiens in der Picardie, die ebenfalls Dauphines genennet werden; und ſollen dieſelben, nach dem Reglement von 1666, die daſige Zeugweberzunft betreffend, 1½ Fuß und 1 Zoll breit, und, wenn ſie von dem Stuhle kommen, 23 Ellen lang ſeyn, damit ſie, nach ihrer völligen Zurichtung, noch 20¼, oder 20½, aber nicht unter 20¼ Ellen, nach dem franzöſiſchen Maaße, in der Länge haben mögen.

Dauphine, (Zuckerbrod à la) ſiehe unter Zuckerbrod.

Dauphiniſche Suppe, ein gutes Nahrungsmittel für Arme; ſiehe unter Suppe.

Daurant, Dorant, Orant; ſiehe Antirrhinum.

Davids-Gerſte, Davids-Korn, eine Art vierzeilige nackter Gerſte, welche auch Himmels-Korn und ägyptiſches Korn genannt, und häufig in Norwegen gebaut wird. Siehe unter Gerſte.

Davier, ſiehe Hund bey den Böttchern. Schrauben-Zwinge bey den Tiſchlern.

Ende des achten Theiles.

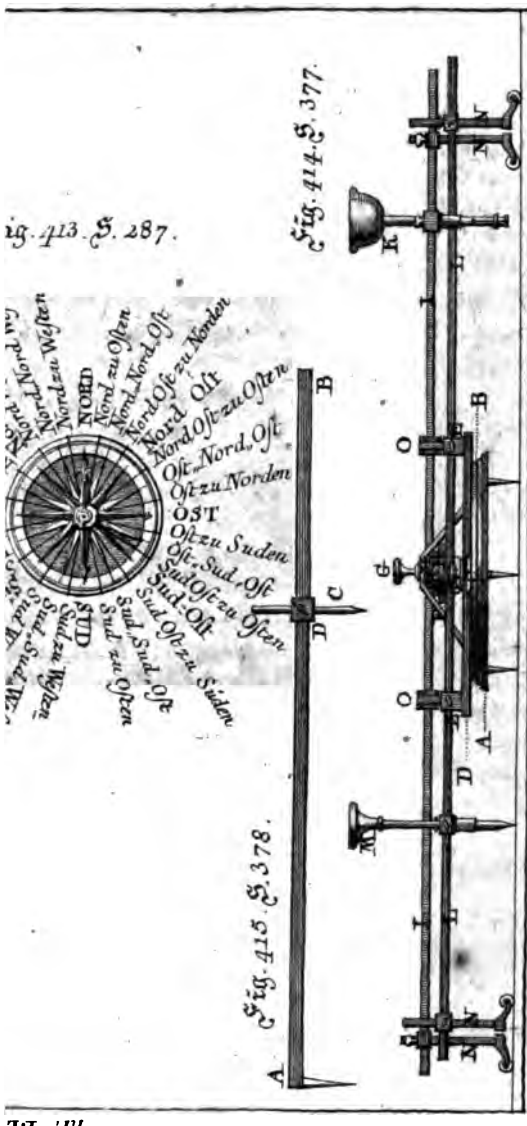


Fig. 413. S. 287.
Fig. 414. S. 377.
Fig. 415. S. 378.
NORD
Nord zu Osten
Nord-Nord-Ost
Nord-Ost zu Norden
Nord-Ost
Nord-Ost zu Osten
Ost-Nord-Ost
Ost zu Norden
OST
Ost zu Suden
Ost-Sud-Ost
Sud-Ost zu Osten
Sud-Ost
Sud-Ost zu Suden
Sud-Sud-Ost
Sud zu Osten
SUD
A
B
C
D
K
L
M
N
O

III. Th.

Man verfertiget auch eine gleichmäßige Art von Zeug Amiens in der Picardie, die ebenfalls Dauphines genennet den; und ſollen dieſelben, nach dem Reglement von 1666, daſige Zeugweberzunft betreffend, 1½ Fuß und 1 Zoll breit, wenn ſie von dem Stuhle kommen, 23 Ellen lang ſeyn, d ſie, nach ihrer völligen Zurichtung, noch 20¼, oder 20½, nicht unter 20¼ Ellen, nach dem franzöſiſchen Maaße, in Länge haben mögen.

Dauphine, (Zuckerbrod à la) ſiehe unter Zuckerbrod.

Dauphiniſche Suppe, ein gutes Nahrungsmittel Arme; ſiehe unter Suppe.

Daurant, Dorant, Orant; ſiehe Antirrhinum.

Davids-Gerſte, Davids-Korn, eine Art vierzeil nackter Gerſte, welche auch Himmels-Korn und äg tiſches Korn genannt, und häufig in Norwegen geb wird. Siehe unter Gerſte.

Davier, ſiehe Hund bey den Böttchern. Schraub Zwinge bey den Tiſchlern.

Ende des achten Theiles.

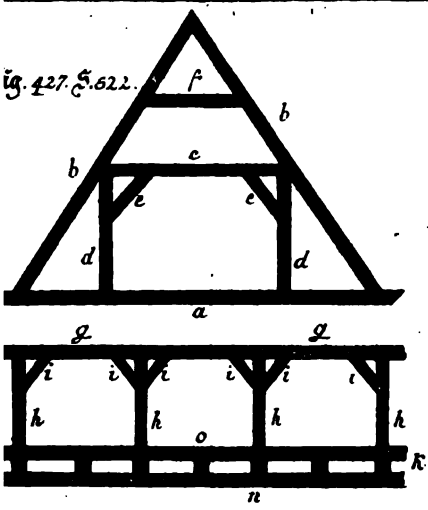
Fig. 413. S. 287.

Fig. 414. S. 377.

Fig. 415. S. 378.

ic. VIII. Th.

ig. 427. S. 622.



. 429. S. 324.

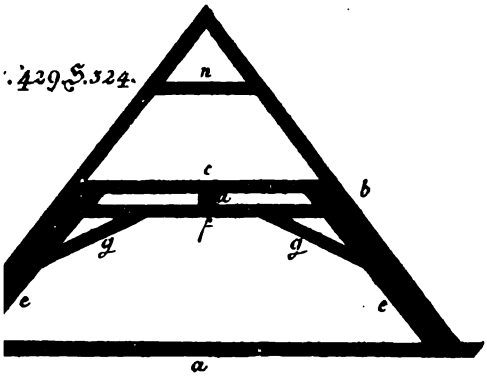
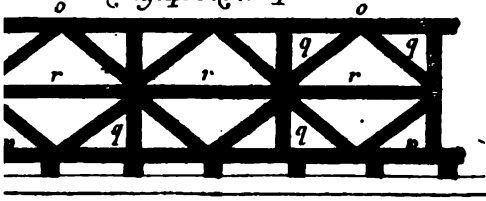


Fig. 430. S. 324.



III. Th.

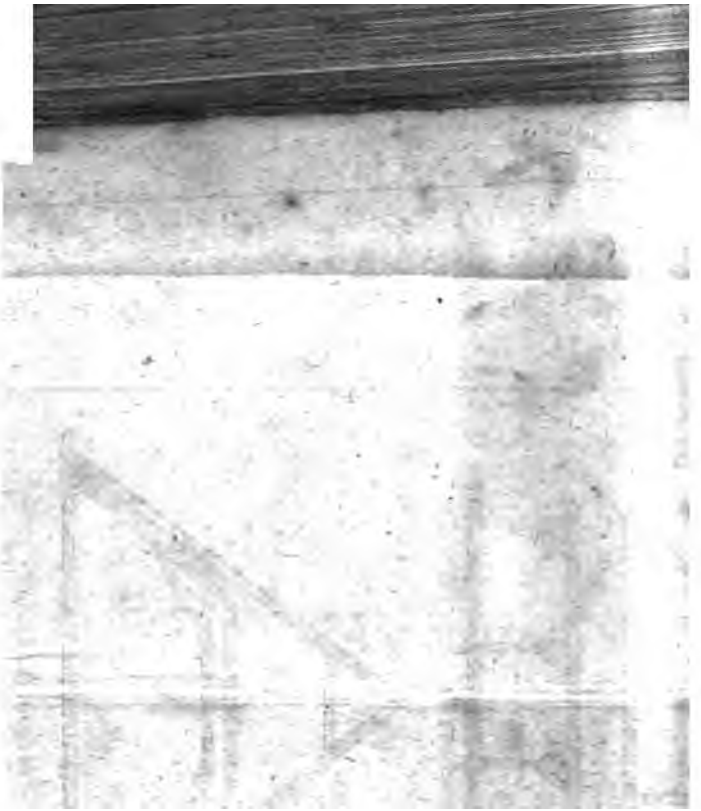


Fig. 431. S. 531.

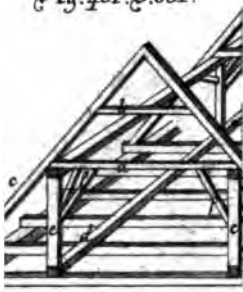


Fig. 435. S. 534.

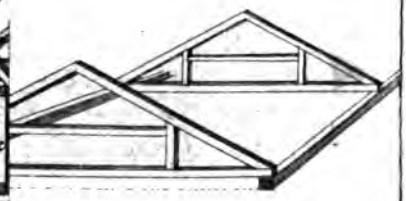


Fig. 433. S

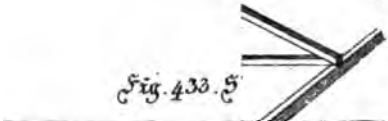
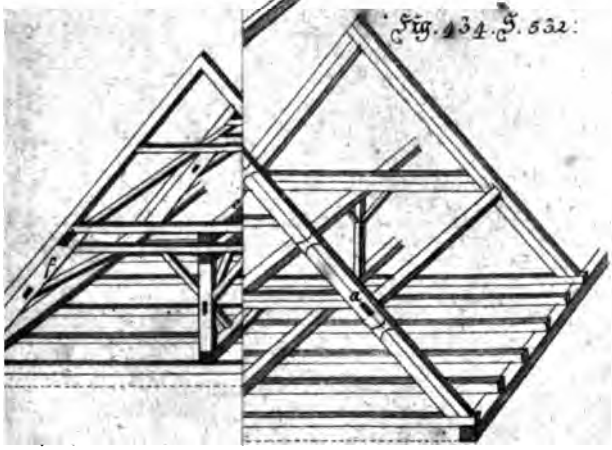


Fig. 434. S. 532.



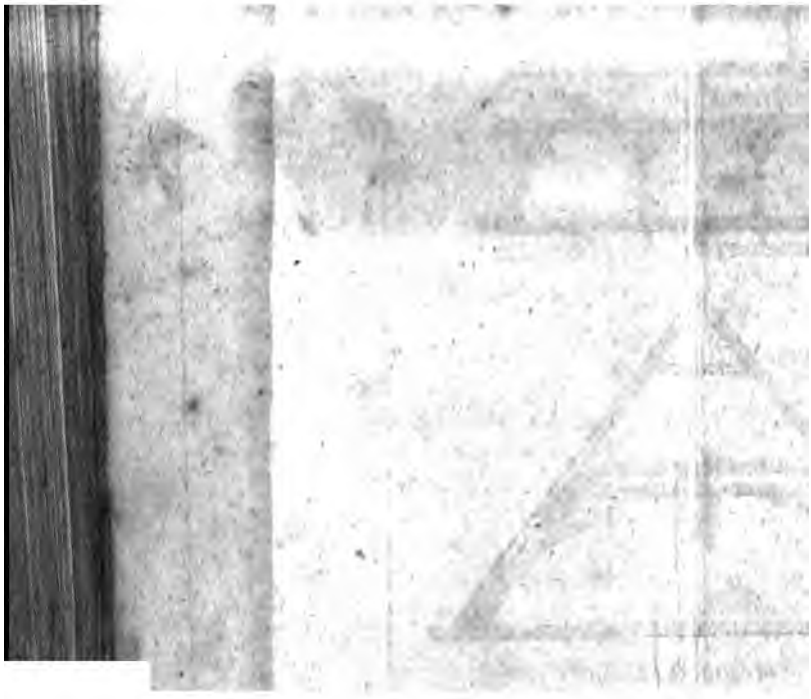


Fig. 431. S. 531.

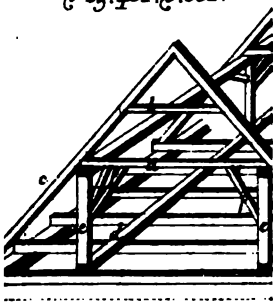


Fig. 435. S. 534.

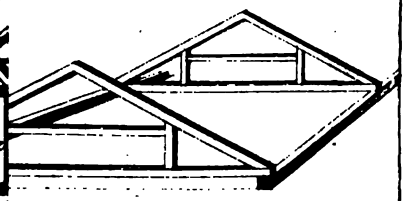
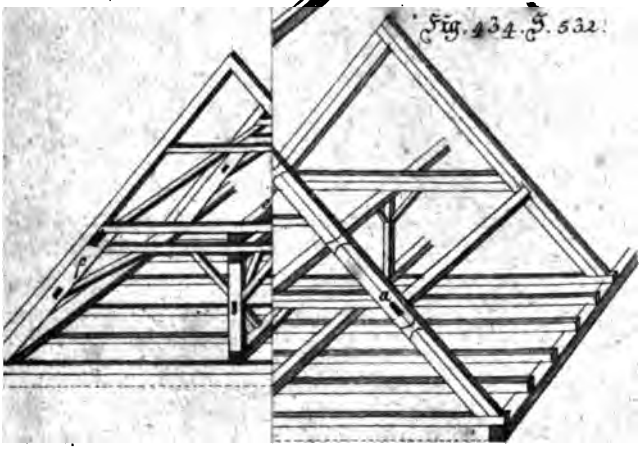
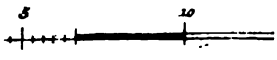


Fig. 433. S

Fig. 434. S. 532.





Enc. VIII. Th.

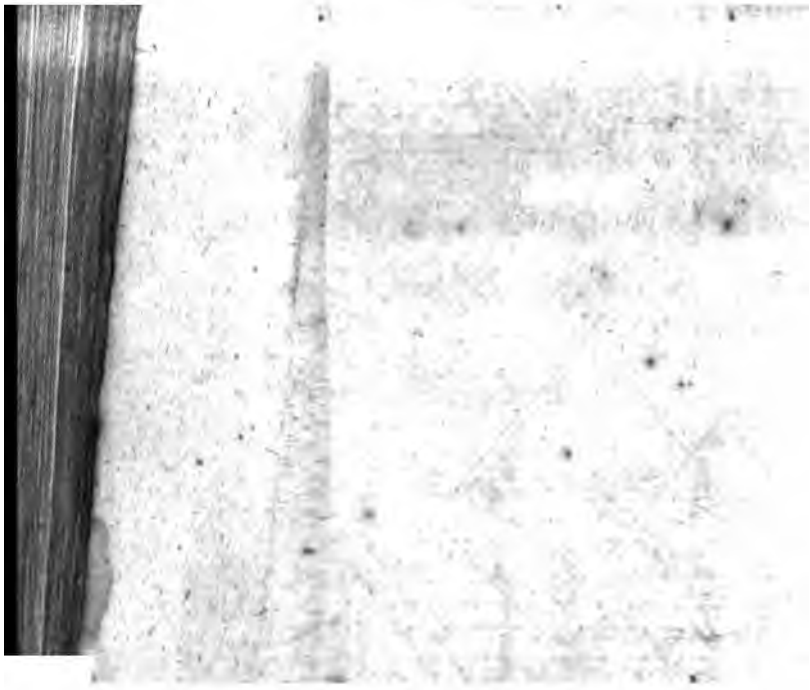


Fig. 437. S. 550.
R
P
E
S
a
Fig. 438. S. 551.
R
P

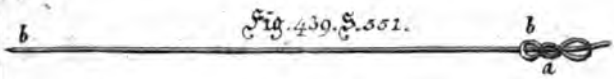


Fig. 439. S. 551.
b
b
a

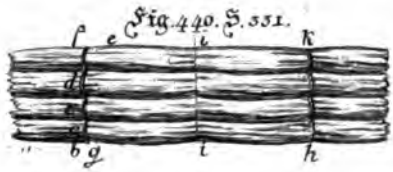
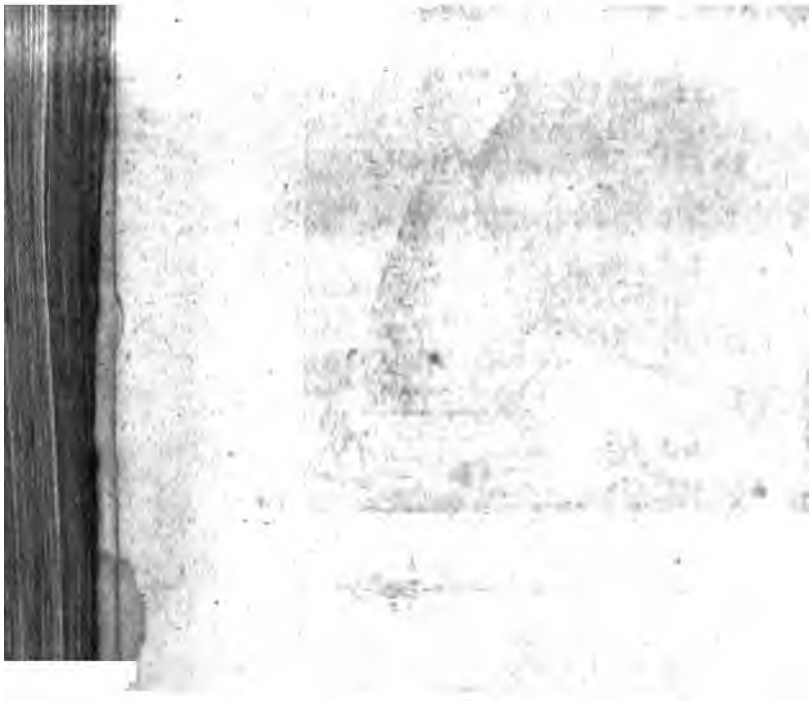


Fig. 440. S. 551.
f
e
k
d
c
b
g
i
h



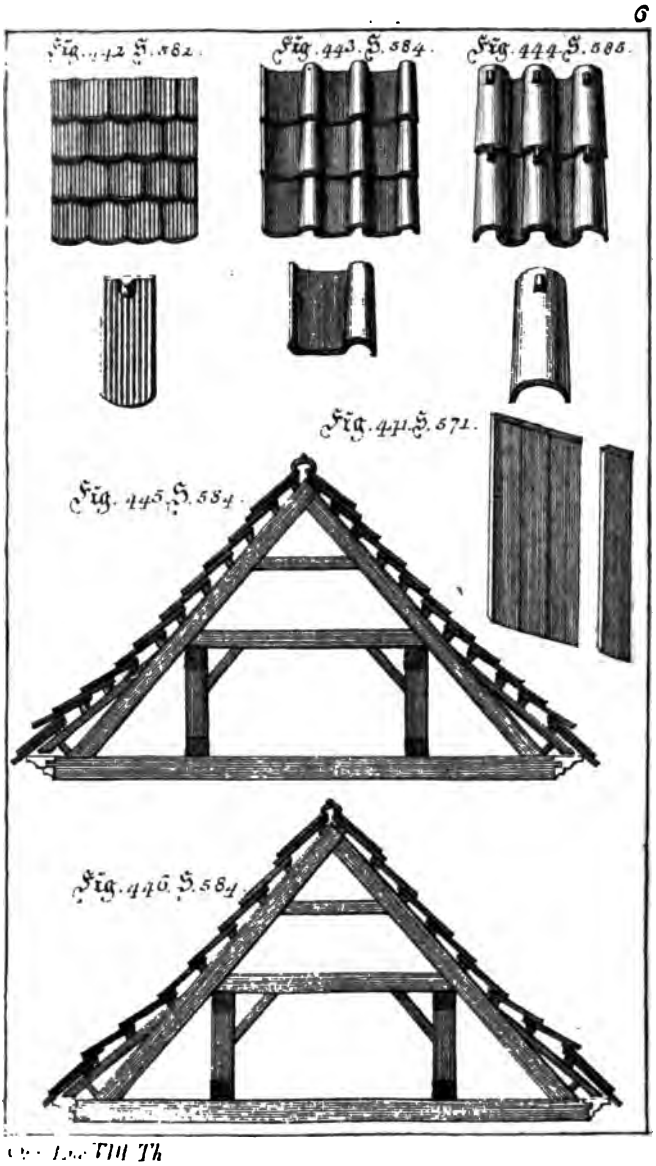
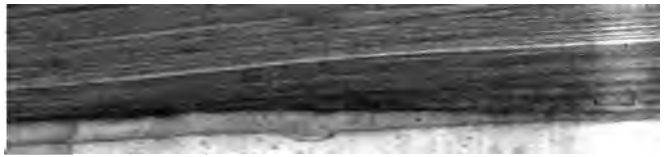
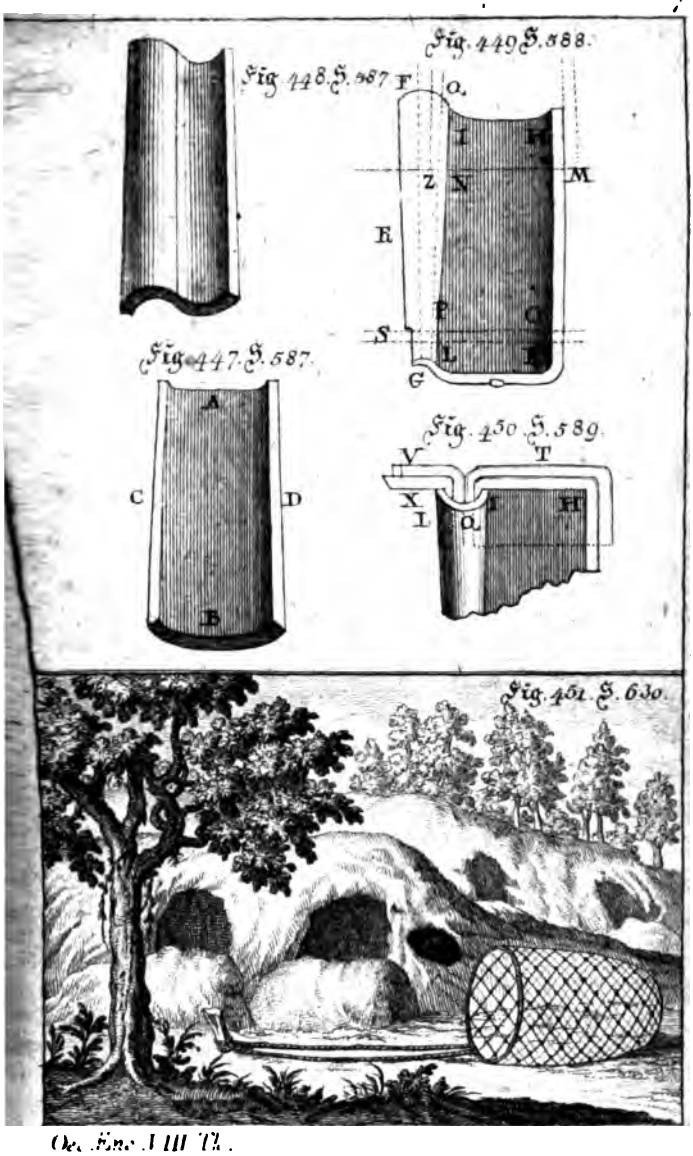


Fig. 442 S. 582.
Fig. 443. S. 584.
Fig. 444. S. 585.
Fig. 441. S. 571.
Fig. 445. S. 584.
Fig. 446. S. 584.





Oec. Enc. VIII Th.

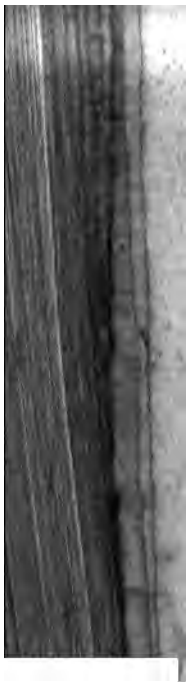


Fig. 452. S. 672.

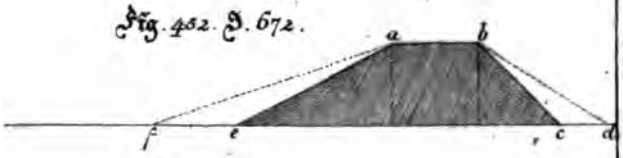


Fig. 453. S. 673.

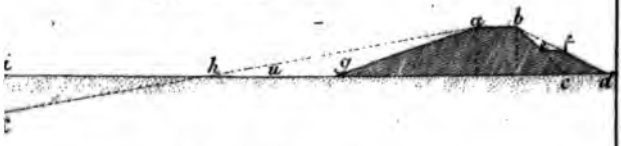


Fig. 454. S. 691.

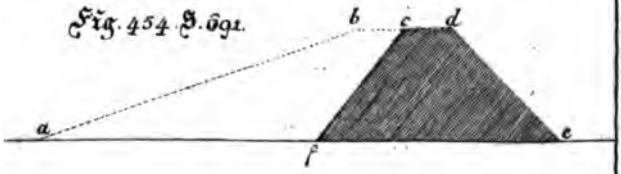


Fig. 455. S. 694.

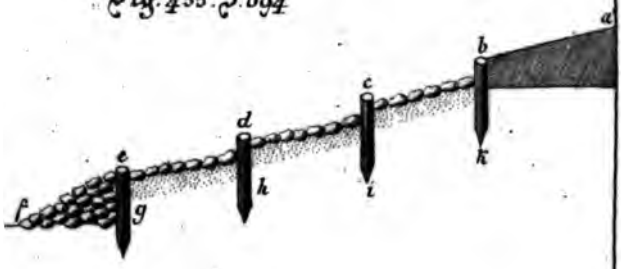


Fig. 456. S. 696.

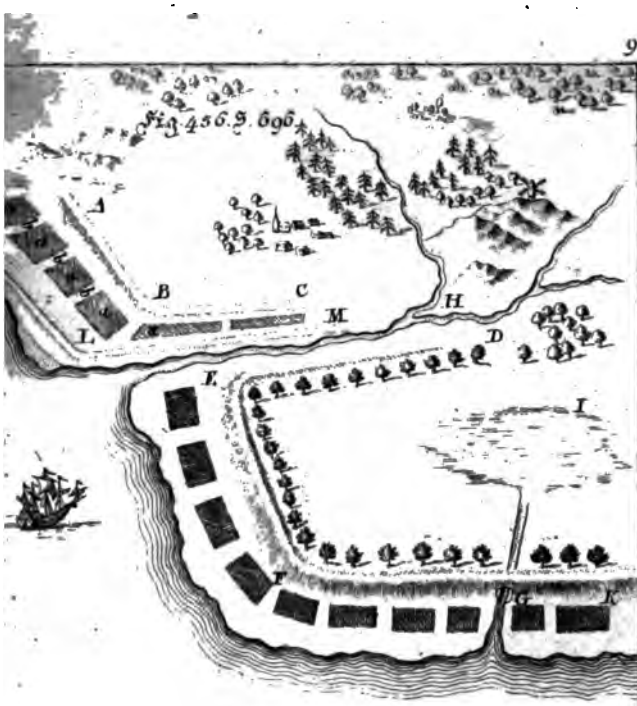
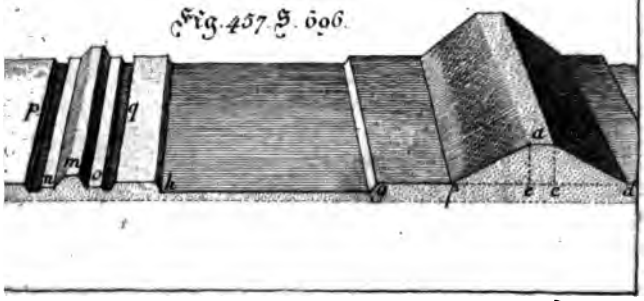
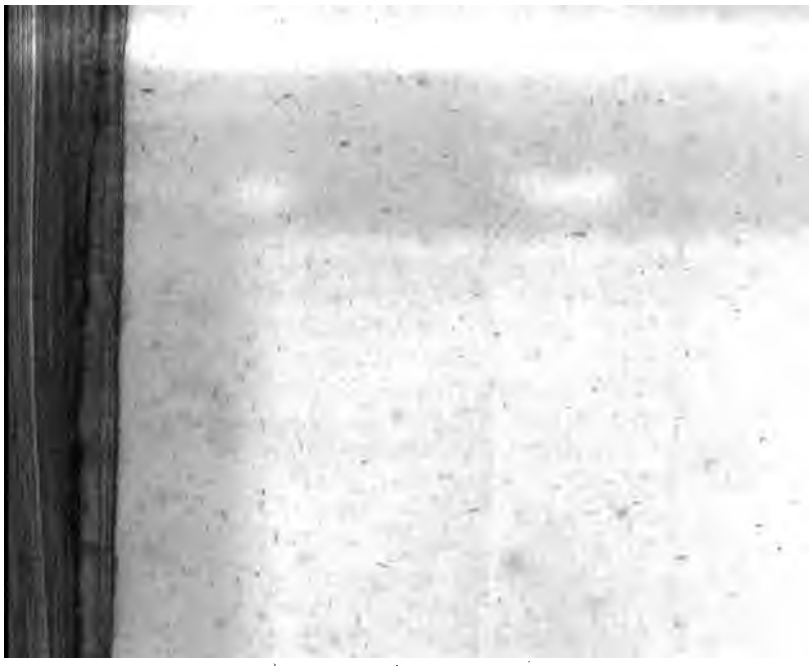
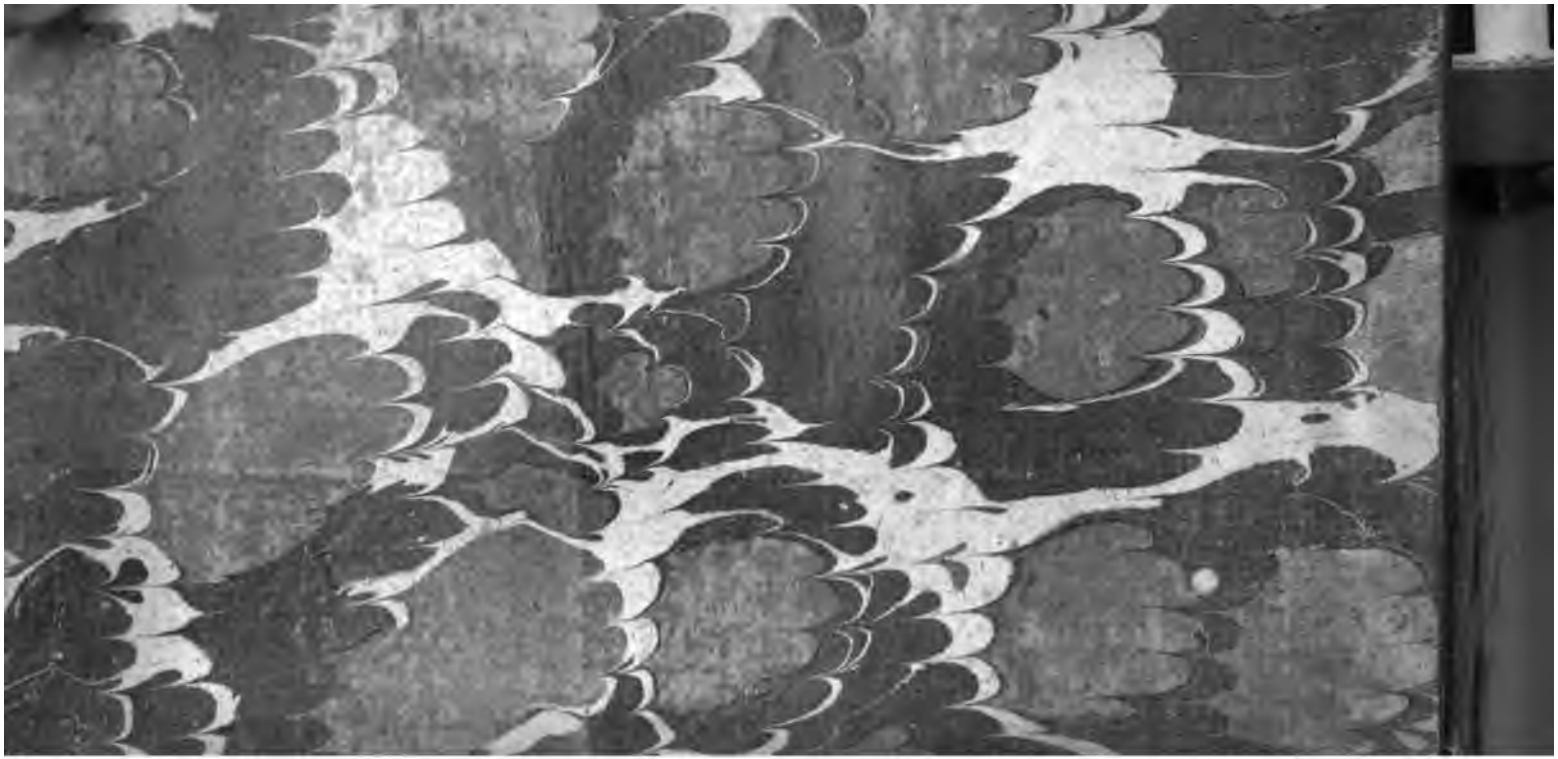


Fig. 457. S. 696.







Stanford University Libraries
3 6105 014 898 477

Stanford University Libraries
Stanford, California

Return this book on or before date due.